

**LAPORAN INDIVIDU**  
**PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**  
**SMK NEGERI 3 MAGELANG**

*Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Fax. 367231 Magelang 56117*

**Semester Khusus Tahun Akademik 2015/2016**  
**Periode 10 Agustus - 11 September 2015**



**Disusun Oleh :**  
**TRI SEKININGSIH**  
**12511244019**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
**2015**

## HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Magelang

Nama : Tri Sekiningsih

NIM : 12511244019

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Magelang dari tanggal 10 Agustus 2015 s.d 11 September 2015. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Magelang, September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

**Prihastuti Ekawatiningsih M.Pd**

**Siti Nurjanah, S.Pd**

NIP.19750428 199903 2 002

NIP. 19701212 200101 2 030

Mengetahui,

P.L.H Kepala Sekolah

Koordinator PPL

**Drs.Tokhibin**

**Sutji Sadarini, S.Pd**

NIP. 19680713 200501 1 007

NIP. 19661228 199303 2 007

**Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan  
Di SMK Negeri 3 Magelang**

**Oleh :  
Tri Sekiningsih  
12511244019**

**ABSTRAK**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan langkah strategis yang bertujuan untuk melengkapi kompetensi mahasiswa calon tenaga kependidikan. PPL mahasiswa dapat mendarmabaktikan ilmu akademisnya di lapangan. Sebaliknya mahasiswa juga dapat belajar dari lapangan. Dengan demikian mahasiswa dapat memberi dan menerima berbagai keilmuan yang dapat menghantarkan mahasiswa menjadi calon tenaga pendidik profesional.

Program kegiatan mahasiswa PPL di SMK Negeri 1 Magelang meliputi kegiatan mengajar dan non mengajar. Kegiatan mengajar merupakan kegiatan yang berkaitan dengan pembelajaran antara lain: pembuatan media pembelajaran, pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), dan praktik mengajar terbimbing. Sedangkan kegiatan non mengajar adalah kegiatan yang berkaitan di luar pembelajaran. Dalam pelaksanaan PPL, Mahasiswa diberikan tugas oleh pembimbing lapangan memberikan materi Boga dasar untuk kelas X Jasa Boga 2 dan Pengetahuan Bahan Makanan untuk kelas X Jasa Boga 1. Praktik mengajar dimulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015, dengan menerapkan Kurikulum 2013.

Hasil pelaksanaan PPL di SMK Negeri 3 Magelang adalah dapat teraksananya kegiatan mengajar sebanyak 8 kali tatap muka dikelas. Kegiatan mengajar yang terlaksana selama PPL antara lain: pembuatan media pembelajaran berupa power point dan jobsheet, pembuatan, program tahunan, program semester, dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), serta mempelajari materi yang akan diajarkan kepada peserta didik dalam proses pembelajaran. Sedangkan kegiatan non mengajar yang telah dilaksanakan antara lain: membantu kegiatan akreditasi, piket KBM, piket Perpustakaan, membantu kegiatan guru pembimbing.

**Keyword:** *Mahasiswa, PPL*

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT yang telah memebrikan Karunia-Nya dan Rahmat-Nya, sehingga penulis mampu menyelesaikan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 3 Magelang tanpa ada halangan yang berarti sampai tersusunnya laporan ini.

Laporan ini disusun dalam rangka untuk memenuhi tugas mata kuliah yaitu Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang keduanya merupakan mata kuliah wajib lulus bagi mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta. Kegiatan PPL yang dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus sampai dengan 11 September 2015 yang tujuannya membentuk pribadi calon pendidik bangsa yang memiliki keunggulan dalam kualitas dan berdedikasi tinggi, dengan mengetahui apa saja tugas seorang pendidik, serta di dalam pelaksanaannya memberikan bekal pengalaman yang tidak ada di dalam perkuliahan

Penulis menyadari bahwa keberhasilan kegiatan PPL ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas bimbingan, arahan, dan saran yang diberikan hingga pelaksanaan PPL dapat berjalan dengan lancar

Ucapan terima kasih ditujukan kepada yang terhormat :

1. Dr. Rochmat Wahab, M. A., selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Dr. Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan izin pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Magelang
3. Lembaga Pengembangan dan Penjamin Mutu Pendidikan (LPPMP) atas kerjasamanya selama pelaksanaan PPL.
4. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd selaku Dosen Pembimbing PPL Prodi Pendidikan Teknik Boga yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada kami selama proses PPL di sekolah.
5. Mila Yustiana S.Pd M.MPar., selaku Kepala SMK Negeri 3 Magelang yang telah memberikan kami dukungan, saran, serta izin untuk melaksanakan kegiatan PPL.
6. Sutji Sadarini, S.Pd selaku Koordinator pelaksanaan PPL di SMK Negeri 3 Magelang
7. Januwijarti, S.Pd selaku guru pembimbing yang telah membimbing dan mengarahkan penyampaian materi selama PPL



8. Seluruh guru dan karyawan SMK Negeri 3 Magelang yang telah mendukung dan membantu selama proses pelaksanaan PPL
9. Seluruh siswa-siswi SMK Negeri 3 Magelang, khususnya yang telah membantu dan ikut mendukung selama pelaksanaan PPL
10. Kedua orang tua dan keluarga yang selalu memberikan dukungan baik secara moral maupun material
11. Rekan-rekan mahasiswa PPL UNY 2015 di SMK Negeri 3 Magelang atas kerjasama, kekompakan dan kebersamaannya.
12. Seluruh pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan ini, yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa laporan PPL ini masih banyak kekurangan sehingga jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran agar laporan ini menjadi lebih baik.

Penulis juga memohon maaf jika dalam pelaksanaan PPL yang dilaksanakan di SMK Negeri 3 Magelang terdapat suatu kesalahan maupun kekeliruan baik yang disengaja maupun tidak disengaja kepada semua pihak terkait baik dari sekolah maupun pihak institusi Universitas Negeri Yogyakarta

Magelang, September 2015

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ..... i

HALAMAN PENGESAHAN ..... ii

ABSTRAK ..... iii

KATA PENGANTAR ..... iv

DAFTAR ISI ..... vi

DAFTAR TABEL ..... vii

BAB I. PENDAHULUAN ..... 1

    A. Analisis Situasi ..... 1

    B. Perumusan Program Kegiatan PPL ..... 12

BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL ..... 13

    A. Persiapan ..... 13

    B. Pelaksanaan Program PPL ..... 16

    C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi ..... 17

BAB III. PENUTUP ..... 19

    A. Kesimpulan ..... 19

    B. Saran ..... 19

DAFTAR PUSTAKA ..... 21

LAMPIRAN ..... 22

**DAFTAR TABEL**

Tabel 1. Keadaan ruangan di SMK Negeri 3 Magelang ..... 2

Tabel 2. Keadaan Guru, Karyawan dan siswa di SMK Negeri 3 Magelang..... 3

Tabel 3. Program PPL di sekolah ..... 12

Tabel 4. Agenda pelaksanaan pembelajaran ..... 17

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah wajib tempuh oleh mahasiswa UNY yang mengambil jurusan kependidikan, memiliki bobot 3 SKS. Program PPL adalah kegiatan yang bertujuan untuk mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon pendidik atau tenaga kependidikan yang professional. Misi PPL adalah menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan, dan keterampilan professional, mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya ke dalam praktik keguruan dan atau praktik kependidikan, dan menguji serta mengembangkan praktik keguruan dan praktik kependidikan.

Lokasi PPL adalah sekolah atau lembaga pendidikan yang ada di wilayah provinsi DIY dan Jawa Tengah. Sekolah meliputi SD, SLB, SMP, MTs, SMA, MA, dan SMK. Lembaga pendidikan mencakup lembaga pengelola pendidikan seperti Dinas Pendidikan, Sanggar Kegiatan Belajar (SKB) milik kedinasan, *club* cabang olah raga, balai diklat di masyarakat atau instansi swasta. Sekolah atau lembaga pendidikan yang digunakan sebagai lokasi PPL dipilih berdasarkan pertimbangan kesesuaian antara mata pelajaran atau materi kegiatan yang dipraktikkan di sekolah atau lembaga pendidikan dengan program studi mahasiswa. Untuk kesempatan praktik kali ini ditempatkan di SMK Negeri 3 Magelang. Tepatnya di Jalan Piere Tendean No.01 Kota Magelang, Jawa Tengah, Indonesia.

#### **A. Analisis Situasi**

Berdasarkan observasi yang telah dilaksanakan pada tanggal Juli 2015, adalah sebagai berikut:

##### **1. Kondisi Fisik Sekolah**

Sekolah ini memiliki empat program keahlian yaitu Program Keahlian Pariwisata, Tata Boga, Tata Busana, dan Kecantikan.

Fasilitas ruangan yang ada di SMK Negeri 3 Magelang antara lain:

Tabel 1. Keadaan Ruangan di SMKN 3 Magelang

No.	Nama Ruangan	Jumlah
1.	Ruang Kepala Sekolah	1
2.	Ruang Wakasek	1
3.	Ruang Tata Usaha	1
4.	Ruang Sidang	1
5.	Ruang Arsip	1
6.	Ruang Guru	5
7.	Gudang Umum	1
8.	Kantin	1
9.	Kamar Mandi	14
10.	Ruang Tamu	1
11.	Aula	1
12.	Ruang BK	1
13.	Ruang OSIS	1
14.	Ruang UKS	1
15.	Ruang teori	13
16.	Laboratorium Komputer	2
17.	Laboratorium Bahasa	2
18.	Laboratorium IPA	1
19.	Laboraratorium Busana	3
20.	Laboratorium Kecantikan	2
21.	Perpustakaan	1
22.	Dapur Boga	3
23.	Ruang Garmen	1
24.	Hotel	1
25.	Koperasi	1
26.	Mushola	1
27.	Sanggar Busana	1
28.	Salon Kecantikan	1
29.	Ruang <i>Business Center</i>	3

2. Kondisi Lokasi

Lokasi SMK Negeri 3 Magelang terletak di dekat jalan raya, tepatnya

di Jalan Piere Tendean No.1 Kota Magelang, Jawa Tengah, Indonesia. Kondisi di sekitar lokasi cukup ramai karena sekolah ini berada di tengah kota dan di sekeliling masyarakat. Selain itu berdampingan dengan sekolah-sekolah lainnya.

a. Kondisi Gedung

Kondisi gedung sekolah dalam keadaan baik, bersih, dan nyaman. Dikarenakan keterbatasan lahan dan siswa yang semakin banyak maka gedung di sekolah ini memiliki 3 lantai dan tiap-tiap jurusan mengelompok sendiri-sendiri.

b. Keadaan Sarana dan Prasarana

Sarana dan prasarana di sekolah ini telah lengkap meliputi:

1) Sarana prasarana kebersihan

Setiap kelas telah disediakan alat-alat kebersihan kelas meliputi: sapu, kemucing, ember dank ain pel, serok sampah, dan tempat sampah yang sesuai dengan jenis sampahnya

2) Sarana dan prasarana olah raga

Telah disediakan sebuah lapangan multifungsi sebagai sarana olah raga dan sebuah ruang penyimpanan alat-alat olah raga

3) Sarana dan prasarana pembelajaran

Hampir setiap kelas telah dilengkapi dengan proyektor yang berfungsi untuk mempermudah proses belajar mengajar di kelas

c. Keadaan Personalia

Tabel 2. Keadaan Guru, Karyawan, dan Siswa di SMK Negeri 3 Magelang

No	Jabatan	Jumlah
1.	Kepala Sekolah	1
2.	Wakil Kepala Sekolah	3
3.	Ketua Jurusan	4
4.	Guru Prodi Busana	14
5.	Guru Prodi Boga	15
6.	Guru Prodi Kecantikan	11
7.	Guru Prodi Akomodasi Perhotelan	7
8.	Guru Mata Pelajaran	42
9.	Guru BK	5
10.	Karyawan Tata Usaha	29
11.	OB	3
12.	Satpam	2

d. Keadaan Fisik Lain (Penunjang)

Di sekolah ini ada beberapa hal penunjang lainnya yaitu sebagai berikut:

- 1) Telah tersedia tempat parkir khusus guru berada di bawah gedung mushola, sedangkan siswa berada di halaman depan sekolah dan di belakang hotel sekolah
- 2) Telah tersedia mushola sebagai tempat beribadah maupun pembelajaran. Di dalam mushola telah terdapat sajadah dan mukena serta sebuah cermin besar. Di bawah mushola terdapat tempat wudhu yang terpisah antara laki-laki dan perempuan
- 3) Kantin atau cafeteria di sekolah ini sangat bersih, nyaman, dan pilihan menu makanannya juga sangat bervariasi. Selain penjual dari luar sekolah, sekolah ini juga mempunyai stand sendiri yang dikelola oleh karyawan serta siswa prodi tata boga.
- 4) Terdapat sanggar busana yang menjual peralatan menjahit, kain, asesoris, kerudung bahkan mukena. Selain itu juga melayani jasa pembuatan baju, obras, wolsum, itik-itik dan pembuatan kancing bungkus. Sanggar ini dikelola oleh jurusan busana dengan mempekerjakan karyawan dan dibantu oleh siswa prodi tata busana
- 5) Salon kecantikan yang dikelola oleh prodi kecantikan ini melayani perawatan rambut dan kulit. Pelayanan langsung ditangani oleh siswa prodi kecantikan
- 6) Di sekolah ini terdapat sebuah hotel yang fungsinya selain untuk pembelajaran juga digunakan untuk melayani jasa penginapan bagi wisatawan yang berlibur di Magelang
- 7) Terdapat ruang *Business Center* yang terletak di depan hotel sekolah yang berfungsi sebagai outlet penjualan hasil karya siswa dan dikelola oleh siswa secara bergantian
- 8) Pos satpam yang terletak dekat gerbang sekolah dalam kondisi baik dan terawat
- 9) Koperasi sekolah yang menyediakan berbagai kebutuhan warga sekolah secara lengkap

e. **Penataan Ruang Kerja**

Dalam aspek penataan ruang kerja ada beberapa hal yang terkait yaitu pencahayaan, suara, warna, dan juga letak dari perabotan dan alat kerja kantor

- 1) Pencahayaan pada ruang kelas yang berada di lantai satu kurang memadai karena faktor bangunan yang bertingkat sehingga menyebabkan pencahayaan di lantai satu kurang maksimal sehingga dibantu dengan cahaya lampu
- 2) Faktor suara yang berasal dari jalan raya dan kondisi sekitar sekolah tidak mempengaruhi kegiatan di sekolah, proses pembelajaran, dan aktivitas karyawan
- 3) Warna cat di kelas atau ruang kerja kantor sudah baik dan mendukung iklim dan suasana kegiatan belajar mengajar guru dan siswa
- 4) Penataan letak barang baik di kelas atau di ruang kerja kantor sudah cukup baik dan mendukung iklim kerja guru, siswa, dan perangkat sekolah yang lain untuk menjalankan tugas masing-masing

**3. Potensi Guru**

Terdapat 98 guru di SMK Negeri 3 Magelang. Guru yang mengajar di kelas juga merangkap sebagai pembina dalam ekstrakurikuler sesuai dengan keahliannya masing-masing serta jabatan struktural lainnya. Sejumlah guru sudah mendapat sertifikasi. Dampak dari sertifikasi tersebut yaitu guru menjadi lebih profesional untuk terus mengembangkan kompetensinya. Dari segi minat terhadap karya ilmiah, guru SMK Negeri 3 Magelang masih kurang berminat.

**4. Fasilitas Kegiatan Belajar Mengajar (KBM)**

Fasilitas KBM yang ada cukup lengkap, terbukti dengan tersedianya LCD namun belum ada laptop/ komputer yang disediakan sekolah untuk menunjang KBM. Fasilitas yang ada pada setiap kelas adalah meja dan kursi yang jumlahnya memadai serta whiteboard. Penataan ruang kelas di SMK Negeri 3 Magelang sama dengan penataan ruang kelas pada umumnya.



## 5. Perpustakaan

Perpustakaan sekolah di SMK Negeri 3 Magelang memiliki fungsi sebagai tempat pembelajaran khusus dan ruang baca. Di dalam perpustakaan terdapat koleksi buku-buku yang cukup lengkap terkait pembelajaran setiap program studi baik tata busana, tata boga, kecantikan, dan akomodasi perhotelan. Di perpustakaan, selain membaca juga disediakan fasilitas peminjaman buku, peminjaman laptop, peminjaman komputer, serta dilengkapi fasilitas *Wi-Fi*. Layanan tersebut dilayani oleh seorang penjaga perpustakaan yang menangani sirkulasi buku dan administrasi yang ada di perpustakaan.

## 6. Laboratorium

Laboratorium yang terdapat di SMK Negeri 3 Magelang adalah:

### a. Laboratorium Boga/ Dapur

Pada jurusan tata boga terdapat 4 laboratorium yang biasa disebut dapur boga yang terdiri dari 3 ruang dapur pengolahan makanan dan 1 dapur patiseri

### b. Laboratorium Busana

Pada jurusan tata busana terdapat 4 laboratorium yang berfungsi sebagai ruang praktik busana, 3 ruang laboratorium menjahit, dan 1 ruang praktik garmen. Keempat-empatnya mempunyai fungsi yang sama. 3 laboratorium terletak di lantai 1 dan 1 laboratorium terletak di lantai 2

### c. Laboratorium Kecantikan

Pada jurusan kecantikan terdapat 2 laboratorium kecantikan yang kedua-duanya merupakan ruang praktik siswa dalam belajar. Dan kedua-duanya pula berada di lantai 2

### d. Laboratorium IPA

Laboratorium IPA terletak di samping depan perpustakaan yang memiliki fungsi sebagai tempat praktik siswa dalam belajar mata pelajaran IPA baik biologi maupun fisika. Namun tidak hanya itu, mata pelajaran lain juga sering menggunakan laboratorium ini sebagai tempat KBM

e. Laboratorium Komputer

Laboratorium komputer di SMK Negeri 3 Magelang berjumlah 2 ruangan. Biasa digunakan oleh semua jurusan sesuai dengan jadwalnya. Laboratorium komputer terletak di depan ruang guru tata busana di lantai 2. Dilengkapi dengan fasilitas komputer untuk tiap siswa dan guru yang mengajar, *whiteboard*, LCD, dan kelas dibuat nyaman dengan adanya pendingin ruangan

f. Laboratorium Bahasa

SMK Negeri 3 Magelang memiliki 2 buah laboratorium bahasa yang berada di lantai 1 di depan koperasi siswa dengan keadaan yang kurang memadai karena siswa harus bergiliran menggunakan *headset*. Sedangkan satu lagi berada di lantai 2 dengan fasilitas yang lebih lengkap sehingga memadai untuk proses kegiatan belajar mengajar.

## 7. Bimbingan Konseling

Bimbingan konseling di SMK Negeri 3 Magelang menerapkan bimbingan konseling komprehensif yang terdiri dari 3 komponen program yaitu pelayanan dasar, layanan responsif, dan instrumen pendukung. Layanan dasar terdiri dari informasi, orientasi, dan pembelajaran. Layanan responsif diberikan kepada siswa yang mengalami masalah-masalah tertentu. Instrumen pendukung terdiri dari *home visit*, kolaborasi dengan orang tua, dan rujukan.

Ruang Bimbingan Konseling terletak di lantai 2. Di dalamnya terdapat ruang kerja guru pembimbing, ruang konseling, dan ruang bimbingan kelompok. Selain itu terdapat ruang tamu, media bimbingan berupa papan bimbingan, dan kotak masalah.

## 8. Bimbingan Belajar

Terdapat berbagai bimbingan belajar, antara lain pendalaman materi, tambahan pelajaran, remedial, dan pengayaan. Pendalaman materi dan tambahan pelajaran diberikan untuk kelas XII setelah jam pelajaran. Sedangkan remedial diberikan kepada siswa-siswa yang memiliki nilai di bawah Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM). Kurikulum yang digunakan adalah kurikulum 2013.

## **9. Ekstrakurikuler**

Ekstrakurikuler yang terdapat di SMK Negeri 3 Magelang diantaranya:

- a. Pramuka
- b. PMR
- c. Voli
- d. Basket
- e. Pencak Silat
- f. Musik
- g. Paduan Suara
- h. Tari

Berbagai ekstrakurikuler tersebut telah memberikan kontribusi terhadap prestasi sekolah melalui berbagai prestasi yang diperoleh siswa dalam perlombaan tingkat kota dan provinsi. Siswa-siswi yang tergabung dalam ekstrakurikuler juga turut meramaikan kegiatan atau perhelatan yang diadakan di sekolah maupun di luar sekolah, contohnya ekstrakurikuler musik dan tari sering mengisi acara-acara yang diadakan oleh sekolah.

## **10. Organisasi dan Fasilitas OSIS**

Organisasi Siswa Intra Sekolah (OSIS) SMK Negeri 3 Magelang berjalan dengan baik. OSIS SMK Negeri 3 Magelang dipimpin oleh seorang Ketua Umum OSIS. Ketua OSIS dipilih oleh semua siswa SMK Negeri 3 Magelang yang sebelumnya telah diseleksi oleh anggota OSIS lama dan guru SMK Negeri 3 Magelang. Anggota OSIS lama mendapat wewenang merekrut pengurus OSIS baru untuk meneruskan tugas-tugas dalam bidang keOSISan. Pengurus OSIS baru yang telah terpilih kemudian mengikuti kegiatan Latihan Dasar Kepemimpinan dalam bentuk Diklat. Susunan pengurus OSIS SMK Negeri 3 Magelang terdiri dari 7 Seksi Bidang, yaitu:

- a. Bidang Ketaqwaan Terhadap Tuhan Yang Maha Esa, yang terdiri dari 3 seksi, yaitu Seksi Agama Islam, Seksi Agama Kristen, dan Seksi Agama Katolik
- b. Bidang Kehidupan Berbangsa dan Bernegara, yang terdiri dari 2 seksi, yaitu Seksi Upacara dan Seksi Tonti
- c. Bidang Kepribadian dan Budi Pekerti Luhur, yang hanya terdiri dari satu seksi, yaitu Seksi UKS

- d. Bidang Berorganisasi, Politik, dan Kepemimpinan, yang terdiri dari 2 seksi yaitu Seksi Humas dan Seksi Keamanan
- e. Bidang Keterampilan dan Kewirausahaan, yang hanya terdiri dari 1 seksi yaitu Seksi Koperasi
- f. Bidang Kesegaran Jasmani dan Daya Kreasi, yang terdiri dari 4 seksi yaitu Seksi Basket, Seksi Badminton, Seksi Voli, dan Seksi Tari
- g. Bidang Apresiasi dan Kreasi Seni, yang hanya terdiri dari 1 seksi yaitu Seksi Seni

Saat ini OSIS menempati ruangan baru yang dulunya merupakan ruang guru tata busana. Seperti organisasi lainnya OSIS juga memiliki program kerja, namun ada beberapa hal yang kurang mendukung diantaranya masalah finansial untuk melaksanakan program kerja, kurangnya sosialisasi program kerja kepada semua siswa sehingga banyak yang tidak mengetahui apa saja program kerja OSIS, bahkan banyak siswa yang tidak mengenal siapa saja anggota OSIS tersebut.

## **11. Organisasi dan Fasilitas UKS**

UKS SMK Negeri 3 Magelang terletak di samping koperasi sekolah dan dekat dengan lapangan upacara. Ruang UKS cukup luas dan nyaman. Terdapat dua buah tempat tidur, lemari yang berisi obat-obatan yang cukup lengkap dan terkadang ada dokter utusan dari puskesmas yang datang ke UKS SMK Negeri 3 Magelang untuk melayani siswa yang ingin berkonsultasi mengenai kesehatan maupun berobat. Kekurangan dari UKS yaitu tidak ada penjaga khusus atau jadwal jaga harian oleh OSIS maupun siswa, sehingga jika ada siswa yang mengalami sakit kurang cepat tertangani. Karena kurangnya pengawasan dari berbagai pihak maka seringkali ada siswa yang meninggalkan pelajaran dan berdiam diri di ruang UKS.

## **12. Administrasi (karyawan, sekolah, dinding)**

Ruang Tata Usaha terdapat di lantai 1, yang terdiri dari Ruang Kepala TU, ruang untuk bendahara, dan ruang untuk staf TU. Personalia Tata Usaha terdiri dari karyawan tetap dan tidak tetap, setiap karyawan mendapat giliran piket. Piket dilakukan pada pagi dan siang hari atau pada sebelum dan setelah jam kerja Tata Usaha, sehingga apabila ada

yang memerlukan bantuan Tata Usaha dapat segera ditangani.

Data dinding di Ruang Tata Usaha diantaranya keadaan murid dan pada dinding di ruangan lain terdapat data inventaris ruangan. Data yang lain disimpan dalam bentuk *soft file*.

### **13. Karya Ilmiah Guru**

Pihak sekolah sangat mendukung adanya karya ilmiah guru, tetapi dari pihak guru sendiri belum banyak berminat untuk membuat karya ilmiah.

### **14. Koperasi Siswa**

Koperasi Siswa di SMK Negeri 3 Magelang terletak di sayap kanan sekolahan, koperasi siswa tersebut menyediakan dengan lengkap kebutuhan siswa dari persediaan logistik dan alat-alat tulis.

### **15. Tempat Ibadah**

Mayoritas warga SMK Negeri 3 Magelang memeluk agama Islam sehingga keberadaan mushola sangatlah diperlukan oleh warga sekolah. Setiap hari warga sekolah menggunakan mushola yang berada di dalam komplek sekolah, tepatnya halaman depan sayap kiri sekolah. Di dalam mushola terdapat peralatan ibadah seperti beberapa mukena, sajadah, dan Al - Qur'an. Selain itu, terdapat papan jadwal waktu shalat, kotak infaq, dan juga papan informasi. Tempat wudhu berada di sebelah kanan mushola dan kaca berada di samping pintu mushola.

### **16. Kesehatan Lingkungan**

Lingkungan SMK Negeri 3 Magelang cukup rindang dengan taman yang ada. Terdapat kamar mandi yang jumlahnya memadai, namun ada satu lokasi kamar mandi siswa yang lantainya cukup licin, serta mayoritas kamar mandi tidak memiliki sabun.

### **17. Kondisi Lembaga**

#### **a. Struktur organisasi tata kerja**

Struktur organisasi di lembaga ini sudah ada pembagian kerja secara jelas. Misal guru melaksanakan tugas sesuai mata pelajarannya,

karyawan Tata Usaha bekerja sesuai dengan bagian masing-masing. Ada yang mengurus persuratan, kepegawaian, kesiswaan, keuangan, perlengkapan, dan urusan rumah tangga. Pembagian tugas ini telah berdasarkan SK Kepala SMK Negeri 3 Magelang.

b. Program kerja lembaga

Program kerja di lembaga ini telah tersusun secara rapi dan dibuat secara rinci untuk memudahkan dalam pelaksanaan dan evaluasi. Program kerja yang ada memiliki sumber dana dari APBN, APBD, dan masyarakat (para konsumen/ siswa-orang tua siswa/ komite sekolah)

c. Pelaksanaan kerja

Masing-masing bagian selama ini telah melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya sesuai dengan posisinya. Tetapi dalam pelaksanaannya masih terdapat kendala yaitu terbatasnya sumber daya manusia, sehingga para karyawan sebagian ada yang merangkap pekerjaan.

d. Iklim kerja antar personalia

Selama ini suasana kerja dan semangat kerja di lembaga dikatakan baik. Hubungan antar personal dijamin secara kekeluargaan. Hubungan antar pegawai juga terjalin dengan baik

e. Evaluasi program kerja

Laporan evaluasi dilaksanakan tiap akhir tahun, yaitu pada tanggal 31 Juni dan dilaporkan kepada Kepala SMK Negeri 3 Magelang kemudian dipertanggungjawabkan ke Dinas.

f. Hasil yang dicapai

Setiap ada program kerja yang direncanakan, maka pelaksanaannya dilakukan secara maksimal untuk mendapatkan hasil sesuai dengan yang ditargetkan. Akan tetapi yang lebih diutamakan dalam tiap program kerja adalah usaha dalam pencapaian atau keberhasilan suatu program kerja.

g. Program pengembangan

Dari pihak lembaga lebih memfokuskan ke arah pelayanan prima terhadap konsumen (siswa dan masyarakat). Untuk pengembangan peningkatan kualitas pendidikan bagi para siswa yaitu telah dilaksanakannya program bimbingan belajar/ les mata pelajaran oleh

para guru mata pelajaran. Di lain hal, seperti terkait biaya sekolah, lembaga telah menerima siswa dengan KMS untuk keringanan biaya sekolah dan berbagai beasiswa untuk peningkatan akademik siswa.

**B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL**

Program PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) dapat dilihat pada tabel 3

Tabel 3. Program PPL di Sekolah

No.	Program PPL	Rincian Program
1.	Penyusunan perangkat persiapan	a. Pembuatan Satuan Acara (SAP) b. Pembuatan RPP
2.	Praktik mengajar terbimbing	a. Mengajar teori b. Mengajar praktik di dapur
3.	Menyusun dan Mengembangkan alat evaluasi	a. Membuat post test b. Membuat papan mind map c. Membuat ulangan harian
4.	Menerapkan inovasi pembelajaran	Mempersiapkan media power point
5.	Mempelajari administrasi guru	Mengisi daftar hadir siswa
6.	Kegiatan lain yang menunjang	Membuat modul

## **BAB II**

### **PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL**

Kegiatan PPL ini dilaksanakan selama kurang lebih waktu aktif satu bulan, terhitung mulai tanggal 10 Agustus sampai dengan 11 September 2015. Sebelum melaksanakan program PPL ada beberapa persiapan yang perlu dilakukan demi kelancaran program tersebut.

#### **A. Persiapan PPL**

Keberhasilan suatu kegiatan sangatlah tergantung dari persiapannya. Demikian pula untuk mencapai tujuan PPL, maka praktikan melakukan berbagai persiapan sebelum praktik mengajar di sekolah. Persiapan-persiapan tersebut termasuk kegiatan yang diprogramkan dari Universitas Negeri Yogyakarta, maupun yang diprogramkan secara individu oleh praktikan. Persiapan-persiapan tersebut meliputi:

##### **1. Pengajaran Mikro**

Persiapan paling awal yang dilakukan oleh praktikan adalah mengikuti kuliah pengajaran mikro. Di sini praktikan sekaligus melaksanakan praktik mengajar pada kelas yang kecil, praktikan berperan sebagai guru dan yang berperan sebagai siswa adalah teman satu kelompok yang berjumlah sepuluh orang dengan seorang dosen pembimbing.

Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali praktikan selesai praktik mengajar. Berbagai macam metode dan media pembelajaran dicobakan dalam kegiatan ini, sehingga praktikan memahami media yang sesuai untuk setiap materi. Dengan demikian, pengajaran mikro bertujuan untuk membekali mahasiswa agar lebih siap dalam melaksanakan PPL, baik dari segi materi maupun cara penyampaian atau metode mengajarnya. Pengajaran mikro juga sebagai syarat bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti PPL. Setiap melakukan praktik mengajar mikro mahasiswa diberi waktu 10 menit untuk pelajaran teori dan 15 menit untuk pelajaran praktek dengan kesempatan tampil minimal 4 kali ditambah 1 kali ujian.

##### **2. Observasi**

Observasi adalah kegiatan pengamatan di sekolah yang dituju untuk kegiatan PPL, yaitu SMK Negeri 3 Magelang. Observasi dilakukan setelah pendaftaran pelaksanaan PPL dan bersamaan dengan kegiatan pembelajaran



mikro, sehingga hasil dari pengamatan dapat direalisasikan langsung ketika melaksanakan pembelajaran mikro di bangku kuliah.

Observasi dilakukan dalam dua bentuk, yaitu observasi kondisi sekolah dan observasi pembelajaran di kelas beserta peserta didik.

a. Observasi Kondisi Sekolah, meliputi:

1) Observasi Fisik Sekolah

Observasi ini mengamati gedung sekolah, tempat ibadah, kelengkapan sekolah, dan lingkungan yang akan menjadi tempat praktik

2) Observasi Potensi Siswa, Guru, dan Karyawan

Observasi ini mengamati potensi ke depan yang mungkin dimiliki oleh siswa, guru, maupun karyawan di SMK Negeri 3 Magelang

3) Observasi Kegiatan Ekstrakurikuler dan Organisasi

Observasi ini menitikberatkan pada kegiatan ekstra di luar proses pembelajaran dan kegiatan organisasi yang ada di SMK Negeri 3 Magelang, meliputi bagaimana kegiatan tersebut dilakukan dan sudah layak atau perlu diperbaiki. Hal tersebut perlu dilakukan untuk mengetahui bagaimana sikap siswa di luar kegiatan pembelajaran di kelas.

b. Observasi Pembelajaran di Kelas dan Peserta Didik

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan, mahasiswa mendapat gambaran utuh tentang pelaksanaan proses pembelajaran yang berlangsung di kelas. Beberapa hal yang diamati dalam observasi proses belajar meliputi:

1) Perangkat Pembelajaran

Guru sudah membuat perangkat pembelajaran atau buku kerja guru yang berisi silabus, RPP, program tahunan, program semester, alokasi waktu efektif, analisa materi pembelajaran dan sebagainya

2) Proses Pembelajaran

a) Membuka Pelajaran

Pelajaran dibuka dengan salam dan doa kemudian dilanjutkan dengan apersepsi

b) Penyajian Materi

Guru menyampaikan materi berpedoman pada materi atau buku ajar

c) Metode Pembelajaran

Metode yang digunakan yaitu menyampaikan informasi (ceramah), tanya jawab, dan demonstrasi

d) Penggunaan Bahasa

Bahasa yang digunakan yaitu Bahasa Indonesia baku namun terkadang tidak baku (bercampur dengan Bahasa Jawa)

e) Penggunaan Waktu

Guru menggunakan waktu secara tepat sesuai dengan jam pelajaran yang telah ditentukan

f) Gerak

Gerak guru di dalam kelas adalah di depan kelas dan berkeliling di antara peserta didik

g) Cara Memotivasi Siswa

Dalam KBM di kelas, untuk memotivasi siswa dengan cara memberikan penghargaan dan nasehat

h) Teknik Bertanya

Teknik bertanya yang digunakan guru kepada siswa yaitu setelah selesai diberi penjelasan, guru menanyakan kejelasan siswa secara langsung. Di samping itu juga diberikan *post test* untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa terhadap materi yang telah disampaikan

i) Teknik Penguasaan Kelas

Guru bersikap tanggap, baik, dan memberikan petunjuk yang jelas sehingga kegaduhan yang dilakukan siswa dapat segera diatasi

j) Penggunaan Media

Media yang digunakan dalam KBM ini adalah papan tulis dan LCD

k) Bentuk dan Cara Evaluasi

Untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa, evaluasi yang dilakukan berupa tes tertulis dan tes praktek

l) Menutup Pelajaran

Pelajaran ditutup dengan menyimpulkan materi yang telah disampaikan dan pemberitahuan tentang bahasan materi untuk pertemuan selanjutnya

### 3. Pembekalan

Pembekalan PPL dilaksanakan oleh dosen Program Studi dengan materi tentang mekanisme pelaksanaan PPL di sekolah, teknik pelaksanaan PPL, dan teknik untuk menghadapi sekaligus mengatasi permasalahan yang mungkin akan terjadi selama pelaksanaan PPL

Kegiatan ini wajib diikuti oleh calon peserta PPL dan bagi peserta yang tidak hadir saat pembekalan harus mengikuti pembekalan susulan. Bagi mahasiswa yang tidak mengikuti pembekalan tersebut, maka dianggap mengundurkan diri dari kegiatan PPL

## **B. Pelaksanaan PPL**

### 1. Kegiatan Praktik Mengajar

Setelah mempersiapkan diri untuk kegiatan PPL maka selanjutnya melaksanakan kegiatan PPL, yaitu kegiatan praktek mengajar peserta didik. Pelaksanaan PPL ini dimulai pada tanggal 10 Agustus 2015 dan diakhiri tanggal 11 September 2015. Pelaksanaan PPL kali ini diawali dengan bimbingan dengan guru pembimbing yang telah dibagi pada saat observasi. Satu guru dapat membimbing 1 atau 2 mahasiswa tergantung dengan jumlah mata pelajaran yang diampu oleh masing-masing guru. Masing-masing mahasiswa mendapat satu atau dua mata pelajaran. PPL ini mengutamakan mata pelajaran teori dan praktik, sehingga pembagian kelas mengajar dan mata pelajaran harus terbagi secara merata. Bimbingan yang dilaksanakan sebelum praktik mengajar bertujuan untuk menyamakan materi yang akan diajarkan oleh guru dan mahasiswa serta bertujuan untuk dapat membuat RPP dengan benar. Bimbingan biasanya dilakukan sebelum proses pembelajaran dilakukan.

Setelah melaksanakan bimbingan, kemudian mahasiswa melakukan kegiatan praktik mengajar yang dapat dibagi menjadi dua, yaitu:

#### a. Praktik Mengajar dengan Bimbingan

Mengajar dengan bimbingan adalah mengajar baik praktik maupun teori yang didampingi oleh guru pembimbing. Pendampingan ini bertujuan untuk mendapat penilaian dari guru pembimbing tentang pembelajaran yang telah dilakukan oleh praktikan. Selain itu guru pembimbing juga menyampaikan kekurangan dan saran-saran yang membangun dalam mengajar.

Praktik mengajar ini dilaksanakan dalam semua pertemuan baik teori maupun praktik yang dilakukan oleh mahasiswa PPL. Hal ini dilakukan karena waktu yang digunakan untuk PPL cukup singkat yaitu satu bulan.

Tabel 4. Agenda Pelaksanaan Pembelajaran

No.	Hari, Tanggal	Materi	Keterangan
1.	Senin, 24 Agustus 2015	– Sayur dan buah	Teori Kelas X Boga 1
2.	Senin, 31 Agustus 2015	– Sayur dan buah	Teori Kelas X Boga 1
3.	Senin, 7 September 2015	– Bumbu dan rempah	Teori Kelas X Boga 1
4.	Selasa, 11 Agustus 2015	– Peralatan pengolahan makanan	Teori Kelas X Boga 2
5.	Selasa, 18 Agustus 2015	– Cara membersihkan dan mengoperasikan peralatan pengolahan makanan	Teori Kelas X Boga 2
6.	Selasa, 25 Agustus 2015	– Penanganan dasar pengolahan makanan	Teori Kelas X Boga 2
7.	Selasa, 1 September 2015	– Penanganan dasar pengolahan makanan	Teori Kelas X Boga 2
8.	Selasa, 8 September 2015	– Potongan bahan makanan	Teori Kelas X Boga 2

Dalam setiap pertemuan terdapat beberapa materi yang harus disampaikan mengacu pada silabus dan RPP, serta mempertimbangkan indicator yang harus dicapai dan mempertimbangkan kebutuhan waktu untuk praktek. Pembagian materi tersebut dapat dilihat pada tabel 4.

2. Evaluasi dan Penilaian

Evaluasi telah disesuaikan dengan materi yang telah diberikan dan juga sesuai dengan rancangan kegiatan yaitu satu kali ulangan harian. Untuk ulangan harian dilaksanakan pada setiap akhir pertemuan. Format penilaian disesuaikan dengan model pembelajaran yang diterapkan selama proses pembelajaran.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

1. Analisi Hasil Evaluasi Pembelajaran

Untuk evaluasi pembelajaran apabila hasil evaluasi kurang dari KKM (Kriteria Ketuntasan Minimal) maka siswa diberikan kesempatan untuk melakukan remidial, apabila hasil evaluasi siswa di atas atau sama dengan KKM maka siswa dinyatakan lulus dan dilakukan pengayaan.

Untuk ulangan harian menggunakan bentuk pilihan ganda, menjodohkan, benar salah, dan essay. Skoring disini menggunakan rentang dari angka 0 sampai 100, dengan ketuntasan minimal untuk mata pelajaran yang diampu sebesar 75. Lebih lanjut mengenai *post test* dan ulangan harian dapat dilihat pada lampiran laporan ini.

## 2. Analisa Hasil PPL

Dari rancangan program PPL individu yang telah disusun dalam matriks program PPL secara umum berjalan dengan baik dan lancar. Akan tetapi dalam pelaksanaannya tidak lepas dari hambatan-hambatan, baik itu faktor intern maupun faktor ekstern. Namun pada pelaksanaannya hambatan-hambatan tersebut dapat diatasi dengan baik. Adapun program-program yang terlaksana dikarenakan dukungan dari pihak guru pembimbing PPL. Adapun hambatan yang dialami selama kegiatan PPL sebagai berikut:

### a. Hambatan-hambatan PPL

- 1) Kurang optimalnya observasi yang dilakukan sebelum pelaksanaan PPL
- 2) Ada siswa yang kadang kurang mendukung Kegiatan Belajar Mengajar (KBM)
- 3) Tingkat pemahaman siswa dalam menerima materi yang berbeda-beda
- 4) Ruang praktek digunakan sebagai ruang teori sehingga siswa kurang efektif dalam proses pembelajaran.
- 5) Terbatasnya sarana pendukung dalam kelas, dalam hal ini adalah ruang kelas praktek yang terlalu memanjang ke belakang sehingga siswa yang di belakang kurang memperhatikan.

### b. Solusi untuk Mengatasi Hambatan PPL

- 1) Banyak melakukan koordinasi dan konsultasi dengan pihak sekolah sebelum melakukan suatu program
- 2) Memberitahukan pada siswa agar mencatat materi dan mendekati siswa yang kurang memperhatikan pelajaran
- 3) Diatasi dengan memberikan kesempatan bertanya kepada siswa dan memberi pertanyaan kepada siswa tentang materi yang baru saja diterangkan
- 4) Diatasi dengan tempat duduk yang diatur kembali sehingga proses pembelajaran berjalan dengan efektif.
- 5) Dalam menyampaikan materi menggunakan media yang menarik seperti power point dan video

## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan uraian pelaksanaan program individu PPL Universitas Negeri Yogyakarta yang dilaksanakan mulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 11 September 2015 di SMK Negeri 3 Magelang, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Memperoleh gambaran yang nyata mengenai kehidupan di dunia pendidikan (terutama di lingkungan SMK) karena telah terlibat langsung di dalamnya, yaitu selama melaksanakan praktik PPL
2. Sebagai saran untuk memperoleh pengalaman yang faktual sebagai bekal untuk menjadi tenaga pendidik yang kompeten dalam bidang ilmu masing-masing
3. Mendapatkan kesempatan langsung untuk menerapkan dan mempraktikkan ilmu yang telah diperoleh di bangku kuliah dalam pelaksanaan praktik mengajar di sekolah
4. Merupakan pengembangan dari empat kompetensi bagi praktikan, yaitu kompetensi pedagogik, kepribadian, profesional, dan sosial. Pendidik atau guru, selain mentransfer ilmu juga harus melakukan pendidikan sikap, nilai, norma dan kedisiplinan kepada peserta didik dengan berusaha memahami karakteristik kepribadian peserta didik.
5. Dalam pelaksanaan mengajar di kelas mengalami beberapa hambatan yaitu ada siswa yang tidak mendukung Kegiatan Belajar Mengajar (KBM)

#### **B. Saran**

Untuk meningkatkan keberhasilan kegiatan PPL pada tahun-tahun yang akan datang serta dalam rangka menjalin hubungan baik antara pihak sekolah dengan pihak Universitas Negeri Yogyakarta, maka saran untuk kemajuan pelaksanaan kegiatan PPL adalah:

##### **1. Bagi Sekolah**

- a. Perlu adanya peningkatan dalam hal penambahan LCD
- b. Kemajuan yang telah dicapai SMK Negeri 3 Magelang dari kegiatan intrakurikuler maupun ekstrakurikuler hendaklah senantiasa dipertahankan bahkan jika mungkin ditingkatkan.

- c. Tetap terbinanya hubungan yang baik antara mahasiswa dengan seluruh keluarga besar SMK Negeri 3 Magelang, meskipun kegiatan PPL/ Magang III tahun 2015 telah berakhir.

## **2. Bagi Mahasiswa**

- a. Mahasiswa PPL hendaknya melakukan observasi secara optimal, agar program-program yang dilaksanakan sesuai dengan kebutuhan sekolah.
- b. Mahasiswa lebih mempersiapkan diri baik fisik, mental, materi, dan ketrampilan mengajar sedini mungkin yang nantinya sangat diperlukan dalam mengajar
- c. Diharapkan Mahasiswa sering berkonsultasi pada guru dan dosen pembimbing sebelum dan sesudah mengajar, supaya bias diketahui kelebihan, kekurangan dan permasalahan selama kegiatan mengajar. Dengan demikian proses pembelajaran akan mengalami peningkatan kualitas secara terus menerus.
- d. Diharapkan mampu memanfaatkan seoptimal mungkin program ini sebagai sarana untuk menggali, meningkatkan bakat, dan keahlian yang pada akhirnya kualitas sebagai calon pendidik dan pengajar dapat diandalkan

## **3. Bagi Universitas**

- a. Dalam memberikan informasi atau pengumuman hendaknya jelas dan tidak bersifat mendadak, supaya mahasiswa dapat menyiapkan apa yang diperlukan
- b. Dalam proses penempatan PPL hendaknya disesuaikan dengan daerah asal tempat tinggal agar mahasiswa dapat melaksanakan PPL seoptimal mungkin
- c. Pihak UNY sebaiknya memberi keterangan yang jelas mengenai alokasi dana PPL dan meningkatkan fasilitas yang diberikan kepada mahasiswa.
- d. Perlu adanya peningkatan kerjasama antara pihak Universitas dengan pihak sekolah sehingga mahasiswa PPL/ Magang III dapat melaksanakan praktik mengajar dengan lebih optimal

## DAFTAR PUSTAKA

- TIM. 2014. *Panduan KKN-PPL 2014*. Yogyakarta : Unit Program Pengalaman Lapangan Universitas Negeri Yogyakarta
- UPPL. 1997. *Pedoman Praktik Pengalaman Lapangan*. Yogyakarta: IKIP Yogyakarta.
- UPPL. 2006. *Pedoman Praktik Pengalaman Lapangan*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- UPPL. 2010. *Panduan KKN – PPL*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.



# LAMPIRAN



Universitas Negeri Yogyakarta

## MATRIKS PROGRAM KERJA PPL/ MAGANG III UNY TAHUN : 2015

**F01**

untuk  
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 3 MAGELANG  
ALAMAT SEKOLAH : JL. PIERE TENDEAN NO.1 MAGELANG  
GURU PEMBIMBING : JANUWIJARTI, S.Pd

NAMA MAHASISWA : TRI SEKININGSIH  
NO. MAHASISWA : 12511244019  
FAK/ JUR/ PRODI : FT/ PEND. TEKNIK BOGA  
DOSEN PEMBIMBING : PRIHASTUTI EKAWATININGSIH, M.PD

NO	Program/ Kegiatan PPL/ Magang III	Jumlah Jam per Minggu						Jumlah Jam
		Agustus				September		
		I	II	III	IV	I	II	
A.	Observasi							
	1. Observasi sekolah	6						6
	2. Mendampingi atau Mengamati Kegiatan Pembelajaran di Kelas	4						4
B.	Kegiatan Mengajar							
	1. Bimbingan dengan Dosen Pembimbing			2	2		2	6
	2. Bimbingan dengan Guru Pembimbing		4	4	4	4	4	20
	3. Membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)							
	a. Persiapan		0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	2,5
	b. Pelaksanaan		2	2	2	2	2	10
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut		1	1	2	2	2	8
	4. Membuat Media Pembelajaran		2	4	4	4	4	18
	5. Praktek Mengajar Terbimbing							
	a. Persiapan		0,5	0,5	1	1	1	4
	b. Pelaksanaan		11	11	13,5	13,5	13,5	62,5
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut		1	1	2	2	2	8
	6. Evaluasi Penilaian Lembar Kerja Siswa		1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	7,5



Universitas Negeri Yogyakarta

**MATRIKS PROGRAM KERJA PPL/ MAGANG III UNY  
TAHUN : 2015**

**F01**

untuk  
mahasiswa

<b>B</b>	<b>Kegiatan Non Mengajar</b>							
	1. Mengikuti pengajian		2				1	3
	2. Mengikuti upacara HUT Kemerdekaan RI			1,5				1,5
	3. Mengikuti Upacara Bendera				1	1		2
	4. Piket KBM			5				5
	5. Piket Perpustakaan					4		4
	6. Mendampingi kegiatan Ekstrakurikler Pramuka					3		3
<b>C</b>	<b>Program Tambahan</b>							
	1. Membantu unit produksi			7	2			8
	2. Pembuatan laporan					3	5	8
<b>Jumlah jam</b>								191

Magelang, September 2015

Mengetahui,

P.L.H Kepala Sekolah

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru PPL

Drs.Tokhibin

NIP. 19680713 200501 1 007

Prihastuti Ekawatiningsih M,Pd

NIP.19750428 199903 2 002

Tri Sekiningsih

NIM. 12511244019



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

**F02**

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH	: SMK NEGERI 3 MAGELANG	NAMA MAHASISWA	: TRI SEKININGSIH
ALAMAT SEKOLAH	: JL.PIERRE TENDEAN NO.1 MAGELANG	NO. MAHASISWA	: 12511244019
GURU PEMBIMBING	: JANUWIJARTI, S.Pd	FAK/JUR/PRODI	:TEKNIK/PTBB/PT. BOGA
		DOSEN PEMBIMBING	: PRIHASTUTI E, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 10 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pengajian</li><li>- Pengarahan mahasiswa PPL</li><li>- Bimbingan</li><li>- Pembuatan RPP</li></ul>	<p>Di ikuti oleh seluruh SMKN 3 Magelang</p> <p>Pengarahan berjalan dengan lancar</p> <p>Mendapat arahan dari guru pembimbing</p>	<p>Tidak ada hambatan selama pengarahan</p> <p>Tidak ada hambatan selama bimbingan</p>	
2.	Selasa, 11 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Prakter mengajar terbimbing</li><li>- Bimbingan</li><li>- Evaluasi mengajar</li></ul>	<p>Mengajar Boga Dasar kelas X Jasa Boga 2</p> <p>Mendapat arahan dari guru pembimbing</p> <p>Mendapat kritik dan saran untuk pembelajaran berikutnya agar lebih baik</p>	<p>Siswa masih banyak yang gaduh</p> <p>Tidak ada hambatan selama bimbingan</p> <p>masih belum bisa menguasai kelas</p>	<p>Siswa diminta untuk fokus dan tenang</p> <p>Belajar menguasai kelas</p>



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

**F02**

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
3.	Rabu, 12 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mencari materi</li><li>- Membuat bahan ajar, power point dan media</li></ul>	<p>Mendapatkan materi</p> <p>Bahan ajar, power point dan media sudah siap digunakan</p>	<p>Belum semua materi didapatkan</p> <p>Tidak ada hambatan selama membuat bahan ajar, power point dan media</p>	Mencari referensi di perpustakaan
4.	Kamis, 13 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mendampingi Prakter mengajar terbimbing</li><li>-</li><li>- Konsultasi penilaian siswa</li><li>- Bimbingan</li><li>- Evaluasi mengajar</li></ul>	<p>Mendampigi mengajar pengolahan dan penyajian makanan Indonesia</p> <p>Mendapatkan arahan cara menilai siswa</p> <p>Mendapat kritik dan saran untuk pembelajaran berikutnya agar lebih baik</p>	<p>Ruang kelas dapur yang kecil untuk proses pembelajaran</p> <p>Tidak ada hambatan selama bimbingan</p>	Siswa duduk melingkar
5.	Jum'at, 14 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mengikuti upacara pramuka</li><li>- Membuat RPP, bahan ajar dan media pembelajaran</li></ul>	<p>Mengikuti upacara bendera perayaan hari pramuka yang diikuti oleh seluruh siswa SMKN 3 Magelang</p> <p>RPP, bahan ajar dan media dan pembelajaran siap untuk digunakan</p>	<p>Tidak ada hambatan selama upacara berlangsung</p>	



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

**F02**

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
6.	Senin, 17 Agustus 2015	- Mengikuti upacara Kemerdekaan Republik Indonesia	Mengikuti upacara pengibaran bendera dalam perayaan Hari Kemerdekaan Indonesia, yang diikuti seluruh siswa siswi SMK N3 Magelang	Tidak ada hambatan selama upacara berlangsung	
7.	Selasa, 18 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Prakter mengajar terbimbing</li><li>- Membantu unit produksi</li><li>- Evaluasi Prakter mengajar terbimbing</li></ul>	<p>Mengajar Boga Dasar kelas X Jasa Boga 2</p> <p>Membantu unit produksi dalam pembuatan snack bok</p> <p>Mendapat kritik dan saran untuk pembelajaran berikutnya agar lebih baik</p>	<p>Ruang kelas dapur yang kecil untuk proses pembelajaran</p> <p>Kurangnya koordinasi</p>	<p>Siswa duduk melingkar</p> <p>Meminta arahan</p>
8.	Rabu, 19 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Piket KBM</li><li>- Bimbingan</li></ul>	<p>Menjaga piket KBM</p> <p>Mendapat arahan dari guru pembimbing</p>	<p>Tidak ada hambatan</p> <p>Tidak ada hambatan selama bimbingan</p>	



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

**F02**

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
9.	Kamis, 20 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mendampingi Prakter mengajar terbimbing</li><li>- Evaluasi KBM</li></ul>	<p>Mendampingi mengajar pengolahan dan penyajian makanan Indonesia</p> <p>Mendapat kritik dan saran untuk pembelajaran berikutnya agar lebih baik</p>	Ruang kelas dapur yang kecil untuk proses pembelajaran	Siswa duduk melingkar
10.	Jum'at, 21 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Membuat administrasi mengajar</li><li>- Mengoreksi</li><li>- Bimbingan</li></ul>	<p>Administrasi mengajar siap untuk Merekap nilai siswa</p> <p>Mendapatkan arahan untuk proses pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan</p>	Tidak ada hambatan	
11.	Senin, 24 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Prakter mengajar terbimbing</li><li>- Membuat RPP, bahan ajar dan media</li><li>- Bimbingan</li></ul>	<p>Mengajar Pengetahuan Bahan Makanan kelas X Jasa Boga 1</p> <p>RPP, bahan ajar dan power point siap digunakan</p> <p>Konsultasi bahan ajar yang akan disampaikan untuk mata pelajaran boga dasar</p>	Ada beberapa siswa yang gaduh, belum bisa menguasai kelas	Lebih kreatif lagi dalam proses pembelajaran agar siswa aktif dan tidak gaduh



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

**F02**

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
12.	Selasa, 25 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bimbingan</li><li>- Praktek mengajar terbimbing</li></ul>	<p>Mendapat arahan dari guru pembimbing</p> <p>Mengajar Boga Dasar kelas X Jasa Boga 2</p>	<p>Tidak ada hambatan selama bimbingan</p> <p>Proyektor ruang kelas tidak dapat digunakan</p>	<p>Meminjam proyektor</p>
13.	Rabu, 26 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Piket KBM</li><li>- Bimbingan</li></ul>	<p>Menjaga ruang KBM</p> <p>Mendapat arahan dari guru pembimbing</p>	<p>Belum hafal ruang-ruang kelas</p> <p>Guru pembimbing sedang ada keperluan</p>	<p>Bertanya kepada guru mengenai ruang kelas</p> <p>Menunggu guru pembimbing</p>
14.	Kamis, 27 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mendampingi Praktek mengajar terbimbing</li></ul>	Mendampingi Mengajar Pengolahan dan penyajian makanan Indonesia	Tidak tersedianya ruang kelas	Mencari ruang kelas yang kosong
15.	Jum'at, 28 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Membantu di unit produksi boga</li></ul>	Membantu mengoreng dan mempersiapkan makanan	Tidak ada hambatan selama di unit produksi	
16.	Senin, 31 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mengikuti upacara bendera</li><li>- Praktek mengajar terbimbing</li><li>- Bimbingan</li></ul>	<p>Seluruh siswa mengikuti upacara pengibaran bendera</p> <p>Mengajar Pengetahuan Bahan Makanan kelas X Jasa Boga 1</p> <p>Konsultasi bahan ajar mata pelajaran boga dasar</p>	<p>Tidak ada hambatan selama upacara berlangsung</p> <p>Kurang menguasai kelas</p>	<p>Menggunakan media selain PPT.</p>





## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

**F02**

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
17.	Selasa, 1 September 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bimbingan</li><li>- Praktek mengajar terbimbing</li></ul>	<p>Mendapat arahan dari guru pembimbing</p> <p>Mengajar Boga Dasar kelas X Jasa Boga 2</p>	<p>Tidak ada hambatan selama bimbingan</p> <p>Proyektor ruang kelas tidak dapat digunakan</p>	<p>Meminjam proyektor</p>
18.	Rabu, 2 September 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mengoreksi</li><li>- Bimbingan</li></ul>	<p>Mengoreksi hasil post test siswa, merekap nilai siswa</p> <p>Mendapat arahan dari guru pembimbing</p>	<p>Tidak ada hambatan</p> <p>Guru pembimbing sedang ada keperluan</p>	<p>Menunggu guru pembimbing</p>
19.	Kamis, 3 September 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mendampingi Praktek mengajar terbimbing</li></ul>	<p>Mendampingi Mengajar Pengolahan dan penyajian makanan Indonesia</p>	<p>Tidak tersedianya ruang kelas</p>	<p>Mencari ruang kelas yang kosong</p>
20.	Jum'at, 4 September 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Piket Perpustakaan</li></ul>	<p>Membersihkan ruang perpustakaan, merapikan buku dan mengerjakan administrasi perpustakaan</p>	<p>Tidak ada pendampingan dari pihak guru perpustakaan</p>	<p>Bertanya kepada guru lain</p>



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

**F02**

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
21.	Sabtu, 5 September 2015	- Mendampingi kegiatan ekstrakurikuler pramuka	Diikuti oleh seluruh siswa kelas X, dan materi pramuka diisi dari pihak kepolisian mengenai tata tertib lalu lintas.	Belum ada koordinasi dari guru	Menanyakan pelaksanaan kegiatan
22.	Senin, 6 September 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mengikuti upacara bendera</li><li>- Praktek mengajar terbimbing</li><li>- Bimbingan</li></ul>	<p>Seluruh siswa mengikuti upacara pengibaran bendera</p> <p>Mengajar Pengetahuan Bahan Makanan kelas X Jasa Boga 1</p> <p>Konsultasi bahan ajar yang akan disampaikan untuk mata pelajaran boga dasar</p>	<p>Tidak ada hambatan selama upacara berlangsung</p> <p>Kurang menguasai kelas</p>	Menggunakan media selain PPT.
23.	Selasa, 7 September 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bimbingan</li><li>- Praktek mengajar terbimbing</li></ul>	<p>Mendapat arahan dari guru pembimbing</p> <p>Mengajar Boga Dasar kelas X Jasa Boga 2</p>	<p>Tidak ada hambatan selama bimbingan</p> <p>Proyektor ruang kelas tidak dapat digunakan</p>	Meminjam proyektor
24.	Rabu, 8 September 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mengoreksi</li><li>- Bimbingan</li></ul>	<p>Mengoreksi hasil post test siswa, merekap nilai siswa</p> <p>Mendapat arahan dari guru pembimbing</p>	<p>Tidak ada hambatan</p> <p>Guru pembimbing sedang ada keperluan</p>	Menunggu guru pembimbing



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

**F02**

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
25	Kamis, 9 September 2015	- Mendampingi Prakter mengajar terbimbing	Mendampingi Mengajar Pengolahan dan penyajian makanan Indonesia	Tidak tersedianya ruang kelas	Mencari ruang kelas yang kosong
26.	Jum'at, 10 September 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perpisahan dengan warga SMKN 3 Magelang</li><li>- Mengerjakan administrasi pembelajaran dan laporan PPL</li></ul>	<p>Perpisahan dengan warga SMKN 3 Magelang dan penyerahan kenang-kenangan untuk gur boga.</p> <p>Melengkapi administrasi dan mengerjakan laporan PPL</p>	<p>Tidak ada hambatan selama bimbingan</p> <p>Tidak ada hambatan selama membuat administrasi</p>	
27.	Senin,13 September	- Penarikan Mahasiswa PPL	Seluruh mahasiswa PPL sudah menyelesaikan kegiatan PPL di SMKN 3 Magelang selama 1 bulan.		

Mengetahui,  
Dosen pembimbing lapangan

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd  
NIP. 19750428 199903 2 002

Guru pembimbing

Januwijarti, S.Pd  
NIP. 19710115 200604 2 011

Magelang, September 2015

Guru PPL

Tri Sekiningsih  
NIM. 12511244019

# **ADMINISTRASI PEMBELAJARAN**

## **BOGA DASAR**

**TAHUN PELAJARAN 2015/2016**



NAMA GURU : TRI SEKININGSIH

N I M : 12511244019

**DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG**  
**SMK NEGERI 3 MAGELANG**

Jln Piere Tendean No. 01 Magelang 56117

Telp (0293) 362210

2015

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN DAFTAR ISI .....	iii
DATA DIRI GURU .....	IV
SILABUS .....	VI
KD & KI .....	
KALENDER AKADEMIK .....	
PROGRAM TAHUNAN DAN PROGRAM SEMESTER .....	
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN .....	
PROGRAM PERBAIKAN DAN PENGAYAAN .....	
TINDAK LANJUT HASIL PERBAIKAN DAN PENGAYAAN .....	
JURNAL KEGIATAN GURU / AGENDA MENGAJAR .....	
DAFTAR HADIR SISWA .....	
BUKU NILAI SISWA .....	
DOKUMEN SOAL .....	
SUMBER BELAJAR .....	

## DATA PRIBADI GURU

- |     |                              |   |   |
|-----|------------------------------|---|---|
| 1.  | Nama Lengkap                 | : | TRI SEKININGSIH   |
| 2.  | N U P T K                    | : |   |
| 3.  | Sertifikasi                  | : |   |
| 4.  | No. Peserta                  | : |   |
| 5.  | Nomor Induk Mahasiswa        | : | 12511244019   |
| 6.  | Pangkat/Golongan             | : |   |
| 7.  | Kompetensi                   | : | JASA BOGA   |
| 8.  | Pendidikan Terakhir          | : |   |
| 9.  | Status Kepegawaian           | : |   |
| 10. | TMT di SMK Negeri 3 Magelang | : |   |
| 11. | Mata Pelajaran yang diampu   | : | BOGA DASAR  |
| 12. | Alamat Rumah                 | : | Tegalsari, Tegaltirto,<br>Berbah, Sleman,<br>Yogyakarta |
| 13. | Nomor Telepon / Hand Phone   | : | 085643256586  |

**KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR**  
**MATA PELAJARAN : PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN**  
**KELAS X**

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Mendeskripsikan bahan makanan dari daging dan hasil olahannya 3.2. Mendeskripsikan bahan makanan dari unggas hasil olahannya 3.3. Mendeskripsikan bahan makanan dari ikan dan hasil laut ( fish and sea food ) 3.4. Mendeskripsikan bahan makanan dari susu dan hasil olahannya 3.5. Mendeskripsikan bahan makanan dari telur dan hasil olahannya 3.6. Mendeskripsikan lemak dan minyak 3.7. Mendeskripsikan bahan makanan dari sereal (gandum dan beras) dan hasil olahannya 3.8. Mendeskripsikan bahan makanan dari kacang-kacangan dan hasil olahannya 3.9. Mendeskripsikan bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan 3.10. Mendeskripsikan bumbu dan rempah 3.11. Mendeskripsikan bahan makanan tambahan 3.12. Mendeskripsikan bahan minuman (kopi, teh, coklat) 3.13. Mendeskripsikan bahan makanan dari gula dan hasil olahannya
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Mengevaluasi mutu daging dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan 4.2. Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan 4.3. Mengevaluasi mutu ikan dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan 4.4. Mengevaluasi mutu susu dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan 4.5. Mengevaluasi mutu telur dan hasil olahannya serta

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
	<p>perubahannya setelah pengolahan</p> <p>4.6. Mengevaluasi perubahan sifat-sifat lemak dan minyak akibat pengolahan</p> <p>4.7. Menalar perubahan sifat-sifat bahan makanan dari sereal akibat pengolahan</p> <p>4.8. Membedakan karakteristik jenis kacang-kacangan dan hasil olahannya</p> <p>4.9. Mengevaluasi perubahan sifat sayuran dan buah-buahan akibat perlakuan saat penyiapan bahan dan proses pengolahan</p> <p>4.10. Mengevaluasi bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk, rasa, bau, warna</p> <p>4.11. Mengevaluasi sifat-sifat bahan makanan tambahan</p> <p>4.12. Mengevaluasi perubahan sifat kopi, teh, coklat akibat proses pengolahan</p> <p>4.13. Mengevaluasi perubahan sifat-sifat gula saat pengolahan</p>



# KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR

MATA PELAJARAN : BOGA DASAR  
KELAS X

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja 2.4. Menghadapi
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolah makanan (alat masak dan pesawat masak) 3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan 3.3. Mendeskripsikan potongan bahan makanan 3.4. Menjelaskan berbagai teknik pengolahan makanan 3.5. Menganalisis garnish makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya 3.6. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas dari lipatan daun. 3.7. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah. 3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia 3.9. Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Mengoperasikan peralatan pengolah makanan (pesawat masak) 4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan 4.3. Membuat potongan bahan makanan 4.4. Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan 4.5. Membuat garnish makanan dan minuman 4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun 4.7. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah 4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia 4.9. Membuat sambal pada masakan Indonesia

## SILABUS

Matan Pendidikan : SMK

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/ Semester : X/1 dan 2

Kompetensi Inti :

IK1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

IK2 : Mengembangkan perilaku ( jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif ) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

IK3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

IK4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
------------------	--------------	--------------	-----------	---------------	----------------

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</b></li> <li>• <b>Pengoperasian Peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)</b></li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati Alat – alat memasak dan pesawat memasak</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, macam – macam peralatan, fungsi, cara penyiapan, ,cara menggunakan, cara perawatan dan apakah ada hubungan antara peralatan dengan jumlah dan jenis makanan yang akan diolah</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>• Melakukan praktik mengoperasikan macam – macam peralatan pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik pengoperasian peralatan sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alat masak dan pesawat memasak</li> <li>• Referensi bahan ajar peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</li> <li>• Macam – macam Peralatan persiapan pengolahan makanan</li> <li>• Macam – macam Pesawat memasak</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>melakukan pembelajaran</p> <p>sebagai bagian</p> <p>dari sikap ilmiah</p> <p>Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</p> <p>Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan ( pesawat memasak )</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penggunaan peralatan</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil praktik mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan dan macam - macam pesawat memasak</li> </ul>	<p><b>Tes Kinerja</b></p> <p>Mengoperasikan pesawat memasak</p>		
<p>Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut</p>	<p><b>Penanganan dasar pengolahan makanan</b> (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa, tehnik menangani kelapa muda agar mudah</p>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentang berbagai penanganan dasar pengolahan makanan</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis penanganan dasar,, bahan dan alat yang digunakan, teknik</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis</p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar penanganan dasar</li> <li>Bahan praktik penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Alat praktik penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Bahan Ajar penanganan dasar pengolahan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>agama yang dianutnya.</p> <p>Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa</p> <p>ingin tahu dalam</p> <p>pembelajaran mengolah</p> <p>dan menyajikan</p> <p>makanan</p> <p>Menunjukkan perilaku</p> <p>ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam</p> <p>melakukan pembelajaran</p> <p>sebagai bagian</p> <p>dari sikap ilmiah</p> <p>Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<p>diparut ,tehnik membuat santan kental dan cair)</p>	<p>pembuatan , cara penanganan dasar dan cara penyimpanan hasil penanganan dasar, serta apakah ada hubungan antara penanganan dasar dengan produk /kue Indonesia</p> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>Melakukan praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik berlangsung sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</li> </ul>	<p>kelompok</p> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <p>Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</p>		<p>makanan</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan		<b>Mengkomunikasikan :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Mempresentasikan laporan diskusi dan hasil praktik terkait dengan jawaban pertanyaan</li> </ul>			
Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan					
<p>Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan</p>	<b>Potongan bahan makanan</b>	<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentang potongan bahan makanan nabati dan hewani</li> </ul> <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan, serta apakah ada hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah</li> </ul> <b>Mengumpulkan Data:</b>	<b>Observasi</b>  pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b>  Laporan tertulis kelompok  <b>Tes</b>  Tes tertulis	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar</li> <li>Bahan praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani</li> <li>Alat praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani</li> <li>Buku tentang potongan bahan makanan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>makanan</p> <p>Menunjukkan perilaku</p> <p>Ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam</p> <p>melakukan pembelajaran</p> <p>sebagai bagian</p> <p>dari sikap ilmiah</p> <p>Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <p>Membuat potongan bahan makanan</p>		
Mendeskrripsikan potongan bahan makanan					
Membuat potongan bahan makanan					

**DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 MAGELANG**  
**BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA**

**PROGRAM TAHUNAN**

MATA PELAJARAN : BOGA DASAR

PROGRAM KEAHLIAN : TATA BOGA

KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA

KELAS/SEMESTER : X JASA BOGA / GANJIL DAN GENAP

TAHUN PELAJARAN : 2015/2016

NAMA : TRI SEKININGSIH

NIM : 12511244019



## ANALISA HARI EFEKTIF

Mata Pelajaran : Boga Dasar  
 Program Keahlian : Tata Boga  
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga  
 Kelas : X / 1 dan 2  
 Tahun Pelajaran : 2015/2016

## SEMSERTER GANJIL

	Hari dan tanggal						Hari
	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Efektif
li		28					1
gustus		4,11,18,25					4
ptember		1,8,15,22,29					5
ktober		6,13					2
ovember		3,17,24					3
esember							
mah							15

## SEMSERTER GENAP

No		Hari dan tanggal						Hari
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Efektif
1	Januari		5,19,26					3
2	Februari		2					1
3	Maret		1,8,15					3
4	April		5,19,26					3
5	Mei		3,10,17,24,31					5
6	Juni							
	Jumlah							15

Mengetahui ,  
Wakasek 1

Mengesahkan,  
Kaprodin Jasa Boga

Pamong

Magelang, Agustus 2015  
Guru PPL

Sutji Sadarini, S.Pd.  
NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd  
NIP. 19710115 200604 2 011

Tri Sekiningsih  
NIM. 12511244019

**PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU**

Mata Pelajaran : Boga Dasar  
 Tingkat : X / 1 dan 2  
 Tahun Pelajaran : 2015/2016

**SEMESTER GANJIL**

Jumlah jam mata pelajaran dalam satu semester

Semester 1 =  $15 \times 7 \text{ jam} = 105 \text{ jam}$

Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka

a. Ulangan harian : 3 jam

b. Cadangan : 2 jam

c. Ulangan umum : 2 jam

Jumlah : 7 jam

Jumlah jam mata pelajaran untuk tatap muka dalam satu semester  
 105 jam

Jumlah 105 jam program keahlian dibagikan untuk 5  
 Kompetensi Inti/ 5 Kompetensi Dasar

Mengetahui ,  
 Wakasek 1

Mengesahkan,  
 Kaprodi Jasa Boga

Guru Pamong

Magelang, Agustus 2015  
 Guru PPL

Sutji Sadarini, S.Pd.  
 NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Afffifah Nur Widayati  
 NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd.  
 NIP. 19710115 200604 2 011

Tri Sekiningsih  
 NIM. 12511244019

**SEMESTER GENAP**

1. Jumlah jam mata pelajaran dalam satu semester

Semester 1 =  $15 \times 7 \text{ jam} = 105 \text{ jam}$

1. Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka

d. Ulangan harian : 3 jam

e. Cadangan : 2 jam

f. Ulangan umum : 2 jam

Jumlah : 7 jam

2. Jumlah jam mata pelajaran untuk tatap muka dalam satu semester  
 105 jam

3. Jumlah 105 jam program keahlian dibagikan untuk 5 Kompetensi  
 Inti/ 5 Kompetensi Dasar

## PROGRAM SEMESTER

Mata pelajaran : Boga Dasar  
 Program keahlian : Tata Boga  
 Kompetensi keahlian : Jasa boga  
 Kelas/semester : X/1  
 Tahun ajaran : 2015 – 2016

Jenis kegiatan	Sasaran	Alokasi waktu	Keterangan
Program Persiapan Mengajar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analisa hari efektif</li> <li>- Perhitungan alokasi waktu</li> <li>- Program tahunan</li> <li>- Rencana pelaksanaan pembelajaran</li> </ul>	Diluar jam	1 x tatap muka = 3 jam
Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	98 jam	
Ulangan Harian	Bank soal ulangan harian	3 jam	
Ulangan Umum	Soal ulangan sumatif	2 jam	
Penyadangan	Perbaikan dan pengayaan	2 jam	
Jumlah		105 jam	

Mengetahui ,  
Wakasek 1

Mengesahkan,  
Kaprodi Jasa Boga

Guru Pamong

Magelang, Agustus 2015  
Guru PPL

Sutji Sadarini, S.Pd.  
NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd.  
NIP. 19710115 200604 2 011

Tri Sekiningsih  
NIM. 12511244019

## PROGRAM SEMESTER

Mata pelajaran : Boga Dasar  
 Program keahlian : Tata Boga  
 Kompetensi keahlian : Jasa boga  
 Kelas/semester : X / 2  
 Tahun ajaran : 2015 – 2016

Jenis kegiatan	Sasaran	Alokasi waktu	Keterangan
Program Persiapan Mengajar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analisa hari efektif</li> <li>- Perhitungan alokasi waktu</li> <li>- Program tahunan</li> <li>- Rencana pelaksanaan pembelajaran</li> </ul>	Diluar jam	1 x tatap muka = 3 jam
Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	98 jam	
Ulangan Harian	Bank soal ulangan harian	3 jam	
Ulangan Umum	Soal ulangan sumatif	2 jam	
Penyadangan	Perbaikan dan pengayaan	2 jam	
Jumlah		105 jam	

Mengetahui ,  
Wakasek 1

Mengesahkan,  
Kaprodi Jasa Boga

Guru Pamong

Magelang, Agustus 2015  
Guru PPL

Sutji Sadarini, S.Pd.  
NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd.  
NIP. 19710115 200604 2 011

Tri Sekiningsih  
NIM. 12511244019

PROGRAM PEMBELAJARAN  
SMK NEGERI 3 MAGELANG  
TAHUN AJARAN 2015/2016

Keahlian : Seni, Kerajinan Dan Pariwisata  
 n Keahlian : Tata Boga  
 tansi Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Tingkat : X  
Semester : 1

[illegible]

F/751/Wakasek 1 /3.1
13 Juli 2014

Mengetahui ,  
Wakasek 1

Mengesahkan,  
Kaprodi Jasa Boga

Guru Pamong

Magelang, Agustus 2015  
Guru PPL

Sutji Sadarini, S.Pd.  
NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd.  
NIP. 19710115 200604 2 011

Tri Sekiningsih  
NIM. 12511244019

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN****(RPP)**

**Nama Sekolah** : SMK NEGERI 3 MAGELANG  
**Mata Pelajaran** : Boga Dasar  
**Kelas/Semester** : X / Gasal  
**Materi Pokok/Tema/Topik** : Peralatan Pengolahan Makanan  
**Alokasi Waktu** : 7 x 45 menit  
**Jumlah Pertemuan** : 3 (tiga) x pertemuan  
**Pertemuan Ke** : 1,2,3

**A. Kompetensi Inti**

- KI 1 : Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

**B. Kompetensi Dasar**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola dan menyajiakan makanan konntinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mneyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- 2.2 Menunjukan perilaku ilmiah ( jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari siapak ilmiah.
- 2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab implementasi sikap kerja

- 3.1 Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)
- 4.1 Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat masak)

### **C. Indikator Pencapaian**

- 3.1.1 Menjelaskan pengertian peralatan pengolahan makanan
- 3.1.2 Menjelaskan macam-macam peralatan pengolahan makanan
- 3.1.3 Menjelaskan fungsi-fungsi peralatan pengolahan makanan
- 3.1.4 Menjelaskan cara menyiapkan dan penggunaan peralatan pengolahan makanan
- 3.1.5 Menjelaskan cara perawatan peralatan pengolahan makanan mulai dari kayu, plastik, alumunium, stainlesssteel, keramik, kaca, bambu, batu dan besi.
- 3.1.6 Menganalisis hubungan antara peralatan dengan jumlah dan jenis makanan yang akan diolah.
- 4.1.1. Mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan makanan (large equipment, utensils, hingga serving/ plating equipment, preparing equipment, processing equipment, serving/plating equipment)

### **D. Tujuan Pembelajaran**

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

- 1. Menjelaskan pengertian peralatan pengolahan makanan
- 2. Menjelaskan macam-macam peralatan pengolahan makanan
- 3. Menjelaskan fungsi-fungsi peralatan pengolahan makanan
- 4. Menjelaskan cara menyiapkan dan penggunaan peralatan pengolahan makanan
- 5. Menjelaskan cara perawatan peralatan pengolahan makanan dari kayu, plastik, alumunium, stainlesssteel, keramik, kaca, bambu, batu dan besi.
- 6. Menganalisis hubungan antara peralatan dengan jumlah dan jenis makanan yang akan diolah.
- 7. Mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan dan macam-macam pesawat memasak (large equipment, utensils, hingga serving/ plating equipment, preparing equipment, processing equipment, serving/plating equipment)

### **E. Materi pembelajaran**

- 1. Pengertian peralatan pengolahan makanan
- 2. Macam-macam peralatan pengolahan makanan
- 3. Fungsi-fungsi peralatan pengolahan makanan



- 4. Cara menyiapkan dan penggunaan peralatan pengolahan makanan
- 5. Cara perawatan peralatan pengolahan makanan kayu, plastik, alumunium, stainlesssteel, keramik, kaca, bambu, batu dan besi.
- 6. Hubungan antara peralatan dengan jumlah dan jenis makanan yang akan diolah.
- 7. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (large equipment, utensils, hingga serving/ plating equipment, preparing equipment, processing equipment, serving/plating equipment)

F. Model/Metode Pembelajaran

- 1. Pendekatan : *Student centered*
- 2. Model Pembelajaran : *Discovery learning*
- 3. Metode : Ceramah, Diskusi, Demonstrasi, Penugasan

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan 1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<div>1. Mengucapkan salam pada peserta didik</div> <div>2. Pengkondisian kelas dalam menerima pelajaran:<ul style="list-style-type: none"><li>- Pengecekan kebersihan kelas</li><li>- Pengaturan tempat duduk</li><li>- Pengecekan kesiapan dalam menerima pelajaran</li><li>- Mengabsen siswa</li></ul></div> <div>3. Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan, dan pengetahuan peralatan pengolahan makanan.</div> <div>4. Memberikan gambaran tentang pentingnya memahami konsep peralatan pengolahan makanan.</div> <div>5. Membimbing dan mengarahkan peserta didik untuk berkumpul dengan kelompoknya untuk mengamati buku/referensi lain atau browsing yang memuat materi peralatan pengolahan makanan.</div>	15 menit
Kegiatan Inti	<div>1. Mengamati<ul style="list-style-type: none"><li>a. Peserta didik mengamati tayangan tentang peralatan pengolahan makanan.</li><li>b. Menanyakan kepada peserta didik tentang tayangan gambar untuk mengarahkan peserta didik pada materi peralatan pengolahan makanan.</li><li>c. Mengajukan pertanyaan terbuka “apa saja peralatan pengolahan makanan?”</li><li>d. Memotivasi peserta didik untuk membaca, menganalisis, mendiskusikan peralatan pengolahan makanan.</li></ul></div> <div>2. Menanya<ul style="list-style-type: none"><li>a. Peserta didik mengajukan pertanyaan terkait penanganan dasar pengolahan makanan.</li><li>b. Peserta didik menuliskan problem statemen berkaitan dengan</li></ul></div>	280 menit

	<p>materi yang diamati</p> <p>3. Mengumpulkan Data</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik melakukan kajian pustaka dari berbagai sumber</li> <li>Peserta didik mengumpulkan informasi yang relevan dalam rangka menyelesaikan problem statement yang berkaitan dengan:               <ol style="list-style-type: none"> <li>Pengertian, (2) Macam-macam, (3) Fungsi</li> </ol> </li> <li>Peserta didik mendiskusikan informasi yang diperoleh untuk mengolah informasi tersebut</li> <li>Menjawab pertanyaan –pertanyaan yang muncul pada lembar problem statement berdasar informasi yang telah dikumpulkan</li> <li>Peserta didik dalam kelompok memverifikasi jawaban dengan menggunakan literature dari berbagai sumber</li> </ol> <p>4. Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik mendiskusikan hasil pengolahan informasi atau jawaban pertanyaan dan memverifikasi hasilnya dengan teori-teori atau konsep-konsep dari berbagai pustaka yang relevan, dengan cara:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Memeriksa jawaban kembali</li> <li>Melakukan verifikasi jawaban dengan referensi atau sumber lain</li> </ul> </li> <li>Hasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan.</li> </ol> <p>5. Mengkomunikasikan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik dalam kelompok menyiapkan bahan presentasi hasil kerja kelompok</li> <li>Berdasar undian, peserta didik mempresentasikan hasil diskusi</li> <li>Presentasi dilengkapi dengan Tanya jawab untuk memperdalam pemahaman peserta didik terhadap peralatan pengolahan makanan.</li> <li>Peserta didik menyimpulkan kegiatan pembelajaran dan diskusi, yakni:</li> </ol>	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik dibimbing guru melakukan review materi yang dianggap penting atau ditanya oleh peserta didik</li> <li>Memberikan motivasi kepada peserta didik tentang hasil penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan dan pengetahuan</li> <li>Guru membagi lembar tugas untuk dikerjakan pada pertemuan berikutnya baik secara individu maupun kelompok, yakni mengoperasikan peralatan pengolahan makanan.</li> <li>Sebelum guru menutup pelajaran, guru mengingatkan kembali materi selanjutnya tentang praktik cara merawat peralatan pengolahan makanan</li> </ol>	20 menit
Total		315 menit

**Pertemuan ke –2**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Mengucapkan salam pada peserta didik 2. Pengkondisian kelas dalam menerima pelajaran: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengecekan kebersihan kelas</li> <li>- Pengaturan tempat duduk</li> <li>- Pengecekan kesiapan dalam menerima pelajaran</li> <li>- Mengabsen siswa</li> </ul> 3. Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan, dan pengetahuan peralatan pengolahan makanan. 4. Guru memberikan gambaran tentang pentingnya memahami konsep peralatan pengolahan makanan. 5. Membimbing dan mengarahkan peserta didik untuk berkumpul dengan kelompoknya untuk mengamati buku/referensi lain atau browsing yang memuat materi peralatan pengolahan makanan.	15 menit
Kegiatan Inti	1. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Peserta didik mengamati tayangan tentang peralatan pengolahan makanan.</li> <li>b. Menanyakan kepada peserta didik tentang tayangan gambar untuk mengarahkan peserta didik pada materi peralatan pengolahan makanan.</li> <li>c. Mengajukan pertanyaan terbuka “bagaimana cara perawatan peralatan pengolahan makanan?”</li> <li>d. Memotivasi peserta didik untuk membaca, menganalisis, mendiskusikan peralatan pengolahan makanan.</li> </ul> 2. Menanya <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Peserta didik mengajukan pertanyaan terkait penanganan dasar pengolahan makanan.</li> <li>b. Peserta didik menuliskan problem statemen berkaitan dengan materi yang diamati</li> </ul> 3. Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Peserta didik melakukan kajian pustaka dari berbagai sumber</li> <li>b. Peserta didik mengumpulkan informasi yang relevan dalam rangka menyelesaikan problem statement yang berkaitan dengan:               <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) menyiapkan dan penggunaan (2) Cara perawatan, (3) Hubungan antara peralatan dengan jumlah dan jenis makanan yang akan diolah.</li> </ul> </li> <li>c. Peserta didik mendiskusikan informasi yang diperoleh untuk mengolah informasi tersebut</li> <li>d. Menjawab pertanyaan –pertanyaan yang muncul pada lembar problem statement berdasar informasi yang telah dikumpulkan</li> <li>e. Peserta didik dalam kelompok memverifikasi jawaban dengan menggunakan literature dari berbagai sumber</li> </ul> 4. Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Peserta didik mendiskusikan hasil pengolahan informasi atau jawaban pertanyaan dan memverifikasi hasilnya dengan teori-teori atau konsep-konsep dari berbagai pustaka yang relevan, dengan cara:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Memeriksa jawaban kembali</li> </ul> </li> </ul>	280 menit

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melakukan verifikasi jawaban dengan referensi atau sumber lain</li> <li>b. Hasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan.</li> </ul> <p>5. Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Peserta didik dalam kelompok menyiapkan bahan presentasi hasil kerja kelompok</li> <li>b. Berdasar undian, peserta didik mempresentasikan hasil diskusi</li> <li>c. Presentasi dilengkapi dengan Tanya jawab untuk memperdalam pemahaman peserta didik terhadap peralatan pengolahan makanan.</li> <li>d. Peserta didik menyimpulkan kegiatan pembelajaran dan diskusi,</li> </ul>	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan tes tertulis untuk mengetahui pengetahuan siswa tentang Peralatan Pengolahan makanan</li> <li>2. Peserta didik dibimbing guru melakukan review materi yang dianggap penting atau ditanya oleh peserta didik</li> <li>3. Memberikan motivasi kepada peserta didik tentang hasil penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan dan pengetahuan</li> <li>4. Guru membagi lembar tugas untuk dikerjakan pada pertemuan berikutnya baik secara individu maupun kelompok, yakni mengoperasikan peralatan pengolahan makanan.</li> <li>5. Sebelum guru menutup pelajaran, guru mengingatkan kembali materi selanjutnya tentang praktik mengoperasikan peralatan pengolahan makanan.</li> </ol>	20 menit
Total		315 menit

Pertemuan ke -3

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengucapkan salam pada peserta didik</li> <li>2. Pengkondisian kelas dalam menerima pelajaran: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengecekan kebersihan kelas</li> <li>- Pengaturan meja kerja</li> <li>- Pengecekan kesiapan dalam melaksanakan kegiatan praktik</li> <li>- Mengabsen siswa</li> </ul> </li> <li>3. Mengajukan pertanyaan terbuka “Bagaimana cara mengoperasikan peralatan pengolahan makanan?</li> <li>4. Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan, dan pengetahuan</li> <li>5. Guru memberikan informasi standar operasional prosedur praktik mengoperasikan peralatan pengolahan makanan untuk keselamatan kerja dan menghindari kecelakaan</li> <li>6. Guru mengecek persiapan pribadi peserta didik meliputi pakaian kerja, penggunaan asesoris, dan cuci tangan sebelum masuk ruang praktik.</li> <li>7. Guru memberikan motivasi pada peserta didik untuk menunjukkan rasa mandiri, ingin tahu, percaya diri, kerjasama, disiplin, proaktif, tanggungjawab, dan peduli lingkungan dalam pelaksanaan praktik mengoperasikan peralatan pengolahan makanan.</li> </ol>	15 menit

Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mengamati Peserta didik melakukan kegiatan praktik, praktik melakukan mengoperasikan peralatan pengolahan makanan diawali dengan:               <ol style="list-style-type: none"> <li>Persiapan alat</li> </ol> </li> <li>Menanya               <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik mengajukan pertanyaan terkait mengoperasikan peralatan pengolahan makanan.</li> <li>Peserta didik menuliskan problem statemen berkaitan dengan kegiatan yang dilakukan.</li> </ol> </li> <li>Mengumpulkan informasi               <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik melakukan kegiatan praktik, mengoperasikan peralatan pengolahan makanan sesuai langkah-langkah yang telah direncanakan</li> <li>Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam praktik, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam praktik tersebut</li> <li>Setelah selesai praktik dalam satu kelompok, siswa diminta menyimpulkan dari hasil praktik tersebut</li> </ol> </li> <li>Mengasosiasi Siswa membuat laporan praktik berkaitan dengan penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Mengkomunikasikan               <ol style="list-style-type: none"> <li>Setelah selesai praktik dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas</li> <li>Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan praktik penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Peserta didik menyimpulkan kegiatan pembelajaran dan diskusi.</li> </ol> </li> </ol>	280 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik dibimbing guru melakukan review materi yang dipraktikkan dan dianggap penting atau ditanya oleh peserta didik.</li> <li>Memberikan motivasi kepada peserta didik tentang hasil penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan dan pengetahuan</li> <li>Sebelum guru menutup pelajaran, guru mengingatkan kembali materi selanjutnya.</li> </ol>	20 menit
Total		315 menit

**H. Alat/media/sumber pembelajaran**

- Alat : Alat tulis, LCD, Alat pengolahan
- Bahan : Materi PPT
- Media : Gambar, Benda sesungguhnya
- Sumber :
  - Kementerian pendidikan dan kebudayaan, *Boga dasar*, kementerian dan kebudayaan, 2013
  - Prihastuti Ekawatiningsih, dkk, *Restoran*, Dir Pembinaan SMK, 2008
  - Suwarti mochantoyo, dkk, *Pengelolaan Makanan*, penerbit angkasa bandung, 1999

- Kurt bauer, gertraud bauer, *Pengetahuan Dan Pengolahan Makanan*, percetakan buku sekolah trainer, 1999

I. **Penilaian Hasil Belajar**

1. Jenis / Teknik Penilaian

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : Observasi 1. Kegiatan Diskusi 2. Kegiatan Presentasi	1. Lembar Observasi 2. Penilaian Diri 3. Penilaian Antar Teman 4. Jurnal
2.	Pengetahuan	Tes Tertulis	Soal tes tertulis uraian Lembar penilaian
3.	Ketrampilan	Presentasi Praktik	Lembar penilaian

2. Instrumen Penilaian Dan Penskoran

- 1) Pengamatan
: Terlampir
- 2) Tes Tertulis
: Uraian
- 3) Praktik
: Terlampir

Tes Tertulis Pengetahuan dan Pedoman Penskoran

No	Soal	Kunci jawaban	Skor
1	Menurut besar kecilnya, peralatan dibagi menjadi berapa?sebutkan dan berikan contohnya!		15
2	Menurut fungsinya peralatan pengolahan makanan dibagi menjadi berapa?sebutkan beserta contohnya!		20
3	Sebutkan fungsinya dari peralatn berikut: a. Stock pot b. Frying pan c. Peeler d. Infra red warmer e. Dinner plate		20
4	Apa tujuan membersihkan dan memelihara peralatan pengolahan makanan?		15
5	Bagaimana cara membersihkan peralatan yang terbuat dari stainless steel dan kayu?		30
Jumlah			100

### Kunci jawaban

1. Menurut besar kecilnya peralatan dibagi menjadi 2 yaitu:
  - a. Large equipment, Contohnya: kompor, oven
  - b. Utensils, Contohnya : ladle, skimmer, wooden spatula, *knife*.
2. Menurut fungsinya peralatan dibagi menjadi 3 yaitu:
  - a. *Preparation equipment* (peralatan untuk persiapan pengolahan)  
 Contohnya : *dough mixer, meat grinder, meat slicer, food blender, bread slicer*.
  - b. *Processing equipment* (peralatan untuk pengolahan)  
 Contohnya : oven, kompor, *stock pot, sauce pot, knife*, spatula dll.
  - c. *Service/Plating equipment* (peralatan untuk penyajian)  
 Contohnya: *kitchen platter (dinner plate, dessert plate dll), sizzling plater, casserole*.
3. Fungsi dari peralatan berikut adalah
  - a. Stock pot : digunakan untuk merebus dalam jumlah banyak seperti: kaldu, sayuran, daging dan unggas, membuat sop.
  - b. Frying pan : digunakan untuk menggoreng seperti: sayuran daging, unggas.
  - c. Peeler : digunakan untuk mengupas sayur seperti: wortel, timun.
  - d. Infra red warmer : digunakan untuk menyimpan makanan agar tetap hangat sebelum dihidangkan kepada tamu.
  - e. Dinner plate : digunakan untuk menghidangkan hidangan utama atau main course
4. Tujuan dari membersihkan dan memelihara peralatan adalah :
  - a. Agar peralatan yang kotor menjadi bersih kembali dari sisa makanan dan debu.
  - b. Menjauhkan diri dari sumber penyakit
  - c. Menghemat biaya
  - d. Peralatan menjadi lebih tahan lama masa pakainya
5. Cara membersihkan peralatan yang terbuat dari :
  - a. Stainless steel  
 Peralatan dari bahan stainless steel sangat baik digunakan. Harganya cukup mahal, namun banyak disukai karena pemeliharaannya mudah. Alat ini dibersihkan dengan air sabun, busa atau spon, dibilas sampai bersih lalu dikeringkan atau dilap, kemudian disimpan dalam posisi terbalik pada rak yang bersih dan dalam keadaan kering.
  - b. Kayu  
 Peralatan dari kayu dibersihkan atau dicuci dengan air sabun, serbuk atau abu gosok, sabut ataupun sikat, dibilas dan dikeringkan agar tidak berjamur. Atau bisa juga dibersihkan dengan menggunakan tepung.

Mengesahkan,  
Kaprodin Jasa Boga

Guru Pamong

Magelang, Agustus 2015

Guru PPL

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd.  
NIP. 19710115 200604 2 011

Tri Sekiningsih  
NIM. 12511244019



	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT BOGA DASAR			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal.1 dari 11
	Th.ajaran 2015/2016	PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN		315 Menit

PERALATAN DAPUR

A. Peralatan Besar (Kitchen Equipment)

Adalah segala peralatan daam keadaan besar dan kecil yang digunakan dalam proses pengolahan makanan (*food production*).

*Kitchen equipment* diklasifikasikan berdasarkan:

1. Besar kecilnya ukuran dibagi menjadi:

a. *Large Equipment*

Peralatan besar yang tidak dapat dipindahkan atau sulit



Gambar 1. *Deep frying*



Gambar 2. *Stove*

b. *Utensils*

Peralatan yang mudah dipindahkan



Gambar 3. *Skimmer*



Gambar 4. *Ladle*


2. Fungsinya dibagi menjadi

a. *Preparation equipment* (peralatan untuk persiapan pengolahan)

Contohnya:

Tabel 1. Peralatan *preparation*

No.	Nama	Kegunaan	Keterangan
1	<i>Dought mixer</i>	Untuk menyiapkan adonan roti dibagian bakery	
2	<i>Meat grinder</i>	Alat penggilling daging	
3	<i>Meat slicer</i>	Alat pengiris daging dan dapat juga untuk mengiris keju	
4	<i>Food blender</i>	Untuk menghaluskan makanan	
5	<i>Bread slicer</i>	Untuk mengiris roti	

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>BOGA DASAR</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal.1 dari 11
	Th.ajaran 2015/2016	<b>PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN</b>		315 Menit

b. *Processing equipment* (peralatan untuk pengolahan)

Tabel 2. *Processing equipment*

No.	Nama	Spesifikasi	Kegunaan	Keterangan
1	<i>Stove</i>		Memasak makanan	
2	<i>Oven</i>		Membakar makanan, kue, roti dan lain-lain.	
3	<i>Grill</i>		Memanggang daging, unggas dan lain-lain	
4	<i>Stock pot</i>	Stainless steel	Merebus kaldu, sayuran, daging dan unggas, membuat sop	
5	<i>Sauce pot</i>	Stainless steel	Merebus saus, merebus sayuran	
6	<i>Sauce pan</i>	Stainless steel	Merebus sayuran, memasak saus dalam jumlah sedikit	
7	<i>Sauté pan</i>	Stainless steel	Menggoreng dengan minyak sedikit, menumis sayuran	
8	<i>Roasting pan</i>	Stainless steel	Membakar daging/unggas dalam oven	
9	<i>Braising pan</i>	Stainless steel	Merebus sayuran, unggas, daging dan lain-lain dengan air sedikit	
10	<i>Frying pan</i>	Stainless steel	Menggoreng sayuran daging, unggas	
11	<i>Mixing bowl</i>	Stainless steel	Mencampur makanan seperti salad, daging dan lain-lain.	
12	<i>Whisking bowl</i>	Stainless steel/alumunium	Mengocok telur, cream dll	
13	<i>Colander</i>	Stainless steel/alumunium	Meniriskan sayuran yang direbus atau dicuci, tempat nasi	
14	<i>Container</i>	Stainless steel	Menyimpan makanan, saus dll.	
15	<i>Trays</i>	Stainless steel	Tempat menyiapkan bahan makanan, tempat makanan yang sudah dimasak.	
16	<i>Ladle</i>	Stainless steel	Menyendok cairan seperti kaldu sop, saus dll.	
17	<i>Skimmer</i>	Stainless steel/alumunium	Mengambil makanan yang sedang direbus atau digoreng.	
18	<i>Frying spatula</i>	Stainless steel/alumunium	Membalik makanan yang sedang dipanggang atau digoreng	
19	<i>Conical strainer</i>	Stainless steel/alumunium/besi	Menyaring kaldu atau saus, dan minyak goreng	
20	<i>Ballon whisk</i>	Stainless steel/alumunium	Mengocok telur, mayonnaise, mengaduk saus, mencampur adonan yang terbuat dari tepung dan air/susu.	

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>BOGA DASAR</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal.1 dari 11
	Th.ajaran 2015/2016	<b>PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN</b>		315 Menit

21	<i>Peeler</i>	Stainless steel	Mengupas sayur	
22	<i>Vegetable knife</i>	Stainless steel	Memotong sayur dan buah	
23	<i>Chooping knife</i>	Stainless steel	Mencincang sayur, bumbu dan daging.	
24	<i>Filleting knife</i>	Stainless steel	Memisahkan daging dan tulang ikan.	
25	<i>Boning knife</i>	Stainless steel	Memotong persendian atau sambungan tulang	
26	<i>Bread knife/slicing knife</i>	Stainless steel	Mengiris roti, sandwich dll.	
27	<i>Cleaver</i>	Stainless steel	Memotong tulang, mencincang daging.	
28	<i>Sharpener</i>	Stainless steel/besi	Mengasah pisau	
29	<i>Carving fork</i>	Stainless steel/besi	Membalik daging pada waktu dipanggang, memegang daging panas yang sedang dipotong.	
30	<i>Grater</i>	Alumunium/besi	Memarut kelapa, keju dll.	
31	<i>Cutting board</i>	Kayu/plastik	Alas memotong	
32	<i>Wooden spatula</i>	Kayu	Mengaduk	
33	<i>Rolling pan</i>	Kayu	Memipihkan atau menggiling adonan roti dll.	
34	<i>Spatula</i>	Plastik	Menuntaskan pengambilan saus atau barang cair dari tempat pencampuran	

c. *Service/Plating equipment* (peralatan untuk penyajian)

Tabel 3. *Plating Equipment*

No.	Nama	Kegunaan	Keterangan
a.	<i>Kitchen Platter</i>		
	<i>Dinner plate</i>	Menghidangkan hidangan utama atau main course	
	<i>Dessert plate</i>	Menghidangkan hidangan pembuka atau dessert.	
	<i>B&amp;b plate</i>	Menghidangkan	
	<i>Sup cup &amp; saucer</i>	Menghidangkan sup	
b.	<i>Sizzling platter</i>	Untuk steak	
c.	<i>Casserole</i>	Menyajikan untuk jenis casserole yang tahan api	
d.	<i>Sole dish</i>	Casserole khusus untuk ikan sole	
e.	<i>Marnite</i>	Menyajikan sup, digunakan untuk menu <i>pot au feu</i>	
f.	<i>Basket</i>	Keranjang buah, roti atau <i>toast</i>	
g.	<i>Shirred</i>	Peralatan tahan api yang digunakan untuk memasak telur ( <i>shirred egg</i> )	

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT BOGA DASAR</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal.1 dari 11
	Th.ajaran 2015/2016	<b>PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN</b>		315 Menit

3. Energi yang digunakan

a. Peralatan listrik dan gas

Tabel 4. Peralatan listrik dan gas

No.	Nama	Kegunaan	Sumber tenaga
1.	<i>Egg boiler</i>	Perebus telur	Listrik
2.	<i>Toster</i>	Membuat roti bakar	Listrik
3.	<i>Deep freyer</i>	Penggorengan dengan minyak banyak	Listrik dan gas
4.	<i>Bain marie</i>	Pemanas makanan	Listrik dan gas
5.	<i>Grill</i>	Pemanggan daging	Gas
6.	<i>Refrigerator</i>	Almari pendingin	Listrik

b. Peralatan mekanik

Tabel. 5. Peralatan mekanik

No.	Nama	Kegunaan	Sumber tenaga
1.	Hard meat grinder	Pencincang daging	Mekanik
2.	Noodle dough machine	Pembuat mie	Mekanik
3.	Timbangan	Mengukur bahan yang akan diolah atau digunakan	Mekanik

c. Peralatan non listrik

Tabel 6. Peralatan non listrik

No.	Nama	Kegunaan	Sumber tenaga
1.	Table	Meja kerja	Non elektrik
2.	Sink	Bak tempat mencuci bahan	Non elektrik
3.	Chopping board	Meja bantalan memotong	Non elektrik

**B. Holding Equipment**


Adalah alat yang dipakai untuk menyiapkan makanan yang sudah diproses tetapi belum disajikan kepada tamu. *Holding Equipment* ada 2 macam, yaitu:

1. *Hot Holding Equipment*

Dipakai untuk menyimpan makanan panas, seperti *bain marie*, *hot table*, *warmer*, *infra red warmer*.



Gambar 5. *Hot Holding Equipment*

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>BOGA DASAR</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal.1 dari 11
	Th.ajaran 2015/2016	<b>PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN</b>		315 Menit

## 2. *Cold Holding Equipment*

Digunakan untuk menyimpan makan daging, seperti: *refrigerator, cooler, cold food, cold rack, beverage* dan keperluan catering yang digunakan hotel-hotel besar pada umumnya.



Gambar 6. *Cold Holding Equipment*

## **MEMBERSIHKAN, MENSANITASIKAN DAN MENYIMPAN PERALATAN**

### **A. Memilih Peralatan Yang Baik**


Didalam pemilihan peralatan dan perlengkapan dapur diperlukan persyaratan antara lain:

1. Mudah dibersihkan
2. Mudah diketahui bahwa alat tersebut sudah bersih
3. Keras dan tidak menyerap bahan-bahan makanan
4. Permukaan halus sehingga mudah dibersihkan
5. Tidak mudah berkarat atau anti karat
6. Tidak mudah pecah

Apabila beberapa bagian dari peralatan yang sulit dibersihkan terdapat sisa-sisa makanan yang tertinggal maka akan mudah sekali menjadi tempat bakteri berkembang biak, sehingga dapat mengakibatkan makanan menjadi basi dan dapat menimbulkan keracunan. Demikian pula bahan-bahan yang dpergunakan untuk membuat peralatan dapur tidak boleh terbuat dari bahan-bahan yag mengakibatkan keracunan misalnya timah hitam.

### **B. Bahan Pembuat Alat**

Bahan baku yang digunakan oleh pabrik-pabrik alat penyimpanan makanan, menghidangkan, memasak, melayani dan mencuci peralatan seharusnya berasal dari bahan yang bebas dari bahan yang membahayakan manusia, mampu menahan serangan serangga, tidak dapat mempengaruhi keadaan makanan ataupun minuman, menimbulkan bau busuk dan

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>BOGA DASAR</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal.1 dari 11
	Th.ajaran 2015/2016	<b>PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN</b>		315 Menit

berpengaruh terhadap warna masakan seperti mangkuk dan bahan-bahan keramik yang telah dikerjakan oleh orang-orang dahulu.

Permukaan alat untuk meletakkan makanan sebaiknya mempunyai permukaan yang halus, agar mudah dibersihkan. Solder atau alat untuk mengelas sambungan hendaknya menggunakan logam sejenis yang tahan korosi terhadap bahan baku.

#### 1. Baja Tahan Karat

Baja tahan karat yang umum digunakan untuk alat pelayanan makanan terdiri dari 18% chromium, 8% nikel dan 0,08% karbon. Jenis baja tahan karat yang lain adalah mengandung karbon 0,08%. Baja tahan karat mempunyai sifat cemerlang, menarik, mudah dibersihkan, kuat, tidak berkarat, tidak mudah bereaksi dengan asam dan soda. Jadi baja tahan karat tersebut siap digunakan baik di dapur maupun untuk peralatan pelayanan. Baja tahan karat tersebut mempunyai lapisan yang memperbaharui sendiri yang tahan terhadap oksidasi dan korosi. Walaupun begitu warnanya tidak berubah, kenampakan yang cemerlang dengan mudah memperlihatkan kotoran yang ada.

#### 2. Besi

Peralatan dari besi saat ini masih banyak digunakan seperti untuk pembuatan periuk, panci, beberapa wajan, tutup kompor, kompor gas dan peralatan yang sejenis. Besi dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu:


##### a. *Besi polos*

Besi polos mempunyai sifat : berat, kuat, mudah berkarat, penghantar panas yang baik, mempengaruhi rasa dan warna pada masakan. Besi polos sangat baik untuk membuat wajan di samping cepat panas, masakan yang digoreng tidak melekat diwajan. Namun sebaiknya besi polos tidak digunakan untuk memasak sayur ataupun lauk pauk terutama yang menggunakan santan atau yang berasa asam. Besi polos apabila digunakan akan mengubah dan mempengaruhi rasa dan warna masakan, yaitu warna masakan menjadi kebiruan dan berasa kurang enak. Hal ini disebabkan karena adanya reaksi kimia antara logam dengan bahan dan bumbu yang mendapatkan suhu tinggi.

##### b. *Besi berlapis*

Besi berlapis mempunyai sifat: berat, kuat, tidak mudah berkarat, penghantar panas, tidak mempengaruhi rasa dan warna masakan. Besi berlapis adalah besi yang mendapatkan lapisan tertentu sehingga sifat



	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>BOGA DASAR</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal.1 dari 11
	Th.ajaran 2015/2016	<b>PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN</b>		315 Menit

asli yang kurang baik dari besi akan hilang untuk sementara. Namun bila

lapisan tersebut mengelupas, maka sifat asli dari besi akan timbul kembali seperti mudah berkarat dan berlubang. Dengan melindungi logam besi dan baja dari sifat korosi maka alat tersebut dapat digunakan untuk keperluan memasak, meningkatkan kualitas dari alat tersebut dan mudah untuk dibersihkan. Ada beberapa macam lapisan yang sering digunakan untuk memberi lapisan pada besi atau logam seperti:

c. *Email acrylic*

*Email acrylic* adalah sebuah lapisan organik yang dibuat dari damar-damar sintetis pada sebuah logam. Biasanya pada bagian permukaan.

d. *Email bakar*

Email bakar adalah sebuah cat alkyd yang disemprotkan pada sebuah logam dasar kemudian dibakar dengan panas 93-204 derajat celcius. Bahan seperti cuka, *chlorine*, bahan pemutih dan alkohol dapat merusak lapisan ini.

e. *Porselin email*


*Porselin email* adalah sebuah campuran antara bahan gelas yang dicampur dengan sebuah logam dasar pada panas 760-817 derajat celcius, sehingga tidak berlubang-lubang dan tidak mudah tergores, tidak mudah berkarat atau bernoda.

f. *Silicone*

*Silicone* adalah suatu lapisan yang merupakan perantara zat (benda) antara benda-benda organik yang berkualitas dan bahan membuat gelas yang disemprotkan pada permukaan dengan membakar alat tersebut akan memberi pelepasan dengan baik.

g. Teflon

Teflon adalah sebuah campuran *damar fluorocarbon* yang disemprotkan pada permukaan alat tersebut kemudian dioven / dibakar pada panas 371-399 derajat celcius. Bahan teflon ini mengandung kimia dan larutan-larutan tetapi bahan tersebut dapat dihilangkan dengan dicuci dengan deterjen dan air panas. Alat yang menggunakan lapisan teflon ini jangan sampai terkena goresan benda tajam sebab lapisan teflon akan mudah terkelupas. Lapisan teflon ini sering pula disebut lapisan anti lengket. Lapisan ini sering gunakan

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>BOGA DASAR</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal.1 dari 11
	Th.ajaran 2015/2016	<b>PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN</b>		315 Menit

pada alat seperti : wajan dadar, wajan bertelinga dll. Sebagai alat pengaduk sebaiknya terbuat dari bahan kayu.

### 3. Plastik

Plastik sebagai bahan untuk pembuatan peralatan pelayanan makanan sekarang ini banyak disukai. Macam-macam plastik :

#### a. *Akrilik*

Akrilik digunakan dalam berbagai produk dengan merk Incite., Plexiglass. Lucite digunakan untuk alat-alat makanan Plexsiglass

#### b. *Melanine*

Digunakan dalam pembuatan berbagai piring plastic *Boontonware, Texasware*, juga digunakan dalam *Countertop* seperti *foemika*.

#### c. *Fiberglass*

Menggunakan serabut gelas dalam panas damar yang biasanya suatu *polyster*. Sebagai contoh penggunaan bahan ini adalah untuk meja *counter* atau meja penyaji hidangan.

#### d. *Nilon*

Bahan ini sehari-hari seringkali digunakan untuk peralatan yang banyak memerlukan pergeseran.

#### e. *Phenolik*

Biasanya berwarna coklat, digunakan untuk bahan baku pembuatan baki.

#### f. *Polyethylene*

Suatu termoplastik bahan ini biasa digunakakan untuk pembuatan mangkok yang fleksibel, penyimpanan botol, bak sampah dan sebagainya.

#### g. *Polypropylene*

*Polypropylene* adalah suatu plastik yang tahan terhadap pengaruh panas tinggi, biasanya digunakan sebagai rak mesin cuci dan penerapan yang lain.


#### h. *Styrene*

*Styrene* mempunyai pengaruh kekuatan yang tinggi, tetapi tidak dapat digunakan pada temperatur lebih dari 71° C. Bahan ini biasanya digunakan untuk pembuatan tutup, lemari pendingin.

### 4. Aluminium

Aluminium saat ini banyak digunakan karena mempunyai sifat, ringan, warna putih keabuan, pengantar panas yang baik, tidak beracun,



	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>BOGA DASAR</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal.1 dari 11
	Th.ajaran 2015/2016	<b>PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN</b>		315 Menit

tak tahan terhadap soda, *chlor*, asam, bila lembab lekas bersenyawa dengan zat asam. Masakan yang dimasak dengan menggunakan alat dari aluminium harus segera dituang agar masakan tidak berubah baik rasa maupun warnanya, misalnya masakan sayur asam, acar, masakan telur. Bila masakan ini dibiarkan diataspanel aluminium maka masakan akan berubah menjadi biru atau kebiruan. Selain digunakan untuk peralatan dapur aluminium juga banyak digunakan untuk perkakas, peralatan interior dan eksterior pada kereta dan peralatan lain. Anoda aluminium akan meminimumkan oksida yang menghitamkan segala sesuatu/ makanan yang menempel.

#### 5. Logam-logam lain

Pada waktu-waktu yang lalu, semua peralatan makanan dan peralatan memasak terbuat dari kayu, kecuali peralatan yang mudah terbakar. Sekarang peralatan tersebut masih kita jumpai karena: murah, ringan, kuat, terlihat indah. Peralatan dari kayu tersebut tidak mudah bereaksi dengan makanan. Sifat kayu yang lain adalah cepat dan mudah menyerap cairan dan bau. Dari sifat-sifat tersebut akhir-nya kebanyakan peralatan sekarang banyak terbuat dari logam atau besi tuang dan plastik.

### C. Tujuan Dari Membersihkan Peralatan

Tujuan dari membersihkan dan memelihara peralatan adalah :

1. Agar peralatan yang kotor menjadi bersih kembali dari sisa makanan dan debu.
2. Menjauhkan diri dari sumber penyakit
3. Menghemat biaya
4. Peralatan menjadi lebih tahan lama masa pakainya

Agar dapat membersihkan dan merawat peralatan dengan benar maka, harus terlebih dahulu mengetahui sifat dari masing-masing bahan. sehingga langsung dibahas tentang cara membersihkan dan memelihara peralatan. Peralatan dapur dikelompokkan berdasarkan pada bahan dasar yang dipergunakan untuk membuat peralatan.


	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>BOGA DASAR</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal.1 dari 11
	Th.ajaran 2015/2016	<b>PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN</b>		315 Menit

Table 7. bahan dan obat pembersih peralatan dan ruang

No.	Asal bahan	Obat pembersih	Asal pembersih
1.	Besi/baja	Noda karat dengan minyak tanah, air sabun atau detergen, cuka dan garam	Ampelas, sikat atau sabut elapa, kain kerja
2.	Besi dilapisi seng	Air sabun atau detergen, pasir putih, serbuk gosok berwarna, bahan asam (asam, jeruk nipis)	Sikat atau sabut kelapa, kain kerja
3.	Stainlesssteel	Air sabun panas atau detergen	Spoon atau kain perca, kain kerja
4.	Alumunium	Wol logam + sabun, obat gosok, serbuk gosok, air cuka atau air jeruk nipis	Ember, sikat atau sabut kelapa, kain kerja
5.	Kayu	Serbuk gosok (bata merah, batu timbul) cuka atau bahan asam, sabun atau detergent	Sikat, sabut kelapa, kain kerja
6.	Kaca/bahan pecah belah	Abu gosok, serbuk gosok, air sabun, bahan asam	Spon, kain perca, sabut kelapa, ember plastic, kain pengering
7.	Kaca dinding, jendela, cermin	Kertas-kertas pengering, spiritus +kapur halus	Kain kerja yang lunak, kuas, lidi, ember
8.	Plastik	Air, air sabun atau detergent (serbuk gosok)	Sikat, kain kerja


#### D. Macam-Macam Peralatan

##### 1. Alat yang dibuat dari besi

Besi banyak digunakan untuk membuat wajan. Karena besi mudah berkarat maka perlu dibersihkan dengan air sabun, garam halus, sabut gosok. Untuk jenis besi yang berlapis tergantung dari jenis lapisannya, besi berlapis email dibersihkan dengan air sabun, serbuk vim, sabut halus. Besi berlapis Teflon dibersihkan dengan air sabun dan busa halus. Untuk lapisan teflon jangan sekali-kali menggunakan abu gosok dan sabut yang kasar karena lapisan teflon akan mengelupas dan rusak. Untuk menghilangkan bau dan sisa lemak sebaiknya disiram dengan air panas, kemudian dilap dan dikeringkan.

##### 2. Alat dari timah

Saringan dan sejenisnya sering terbuat dari bahan timah. Dalam merawat diperlukan cara yang teliti, terutama sisa makanan yang melekat. Untuk mencuci sebaiknya tidak menggunakan sabun, karena soda akan merusak alat dari bahan timah. Jadi cukup menggunakan vim atau abu gosok halus dengan sabut kemudia dibilas dan disiram dengan air panas dan dikeringkan.

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>BOGA DASAR</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal.1 dari 11
	Th.ajaran 2015/2016	<b>PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN</b>		315 Menit

### 3. Alat dari tembaga

Alat yang dibuat dari tembaga sangat baik dan mahal. Kelemahannya adalah apabila tidak dibersihkan dengan baik akan terlihat kotor dan tidak menarik. Untuk membersihkannya diperlukan campuran tepung, cuka, serta serbuk perak lalu dicuci air panas dan dikeringkan.

### 4. Alat dari aluminium

Aluminium dibersihkan dengan air sabun, serbuk gosok halus atau vim, busa, dibilas sampai bersih lalu dikeringkan.

### 5. Stainless steel

Peralatan dari bahan stainless steel sangat baik digunakan. Harganya cukup mahal, namun banyak disukai karena pemeliharaannya mudah. Alat ini dibersihkan dengan air sabun, busa atau spon, dibilas sampai bersih lalu dikeringkan atau dilap.

### 6. Alat dari bahan kuningan

Peralatan dari kuningan yang langsung berhubungan dengan makanan sebaiknya dicuci dengan menggunakan air jeruk nipis, asam, belimbing wuluh, serbuk bata halus, dibilas dan disiram dengan air panas lalu dikeringkan.

### 7. Alat dari tanah liat

Alat dari tanah liat dibersihkan dengan menggunakan sabut, abu gosok dan dibilas dengan air bersih lalu dikeringkan .

### 8. Alat dari bambu dan kayu

Peralatan dari kayu dibersihkan atau dicuci dengan air sabun, serbuk atau abu gosok, sabut ataupun sikat, dibilas dan dikeringkan agar tidak berjamur.

### 9. Alat dari bahan batu


Alat dari batu dibersihkan dengan abu gosok atau vim, sikat dan dibilas sampai bersih, lalu dikeringkan.

### 10. Alat dari bahan plastik dan melanine

Alat ini dibersihkan dengan sabun biasa atau sabun cair, busa lalu dibilas sampai bersih dan dikeringkan.

### 11. Alat dari bahan kaca, keramik, porselin

Alat ini dibersihkan dengan air sabun, vim, sabut hijau atau spon lalu dibilas dan dikeringkan

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>BOGA DASAR</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal.1 dari 11
	Th.ajaran 2015/2016	<b>PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN</b>		315 Menit

## 12. Perlengkapan besar

### a. Peralatan listrik dan gas

Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.

### b. Peralatan non listrik

Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, penggunaan air panas berisi detergent, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.

## E. Teknik Penyimpanan

Peralatan masak yang sudah dibersihkan, kemudian disimpan dan ditumpuk terbalik pada rak yang bersih dan dalam keadaan kering.

# **Peralatan Pengolahan Makanan**

**Disusun oleh:  
Tri Sekiningsih  
PPL UNY 2015**





















www.amazon.com






















Gambar 2. 13 Cold Holding Equipment

- 
1. Bagaimana Persyaratan dan memilih perlengkapan dapur?
  2. Apa Tujuan membersihkan alat?
  3. Bagaimana Cara membersihkan peralatan?
  4. Bagaimana Cara menyimpan peralatan?
  5. Sebutkan peralatan yang termasuk didalamnya?



**TERIMA KASIH**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN****(RPP)**

**Nama Sekolah** : SMK NEGERI 3 MAGELANG  
**Mata Pelajaran** : Boga Dasar  
**Kelas/Semester** : X / Gasal  
**Materi Pokok/Tema/Topik** : Penanganan Dasar Pengolahan Makanan  
**Alokasi Waktu** : 7 x 45 menit  
**Jumlah Pertemuan** : 3 (tiga) x pertemuan  
**Pertemuan Ke** : 4,5,6

**A. Kompetensi Inti**

KI 1 : Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

**B. Kompetensi Dasar**

1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembanga berbagai keterampilan mengelola dan menyajiakan makanan konntinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mneyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.

2.2 Menunjukan perilaku ilmiah ( jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari siapak ilmiah.

2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab implementasi sikap kerja

2.4 Mendeskripsikan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan

4.1 Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan

### **C. Indikator Pencapaian**

- 3.2.1 Menjelaskan pengertian penanganan dasar pengolahan makanan
- 3.2.2 Menjelaskan fungsi penanganan dasar pengolahan makanan
- 3.2.3 Menjelaskan jenis penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, teknik memarut kelapa, teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut, teknik membuat santan kental dan cair).
- 3.2.4 Menjelaskan bahan dan alat yang digunakan dalam penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, teknik memarut kelapa, teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut, teknik membuat santan kental dan cair).
- 3.2.5 Menjelaskan teknik pembuatan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, teknik memarut kelapa, teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut, teknik membuat santan kental dan cair).
- 3.2.6 Menjelaskan cara penanganan dasar dan cara penyimpanan hasil penanganan dasar (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, teknik memarut kelapa, teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut, teknik membuat santan kental dan cair).
- 3.2.7 Menganalisis hubungan antara penanganan dasar pengolahan makanan dengan produk/ kue Indonesia
- 4.2.1 Menunjukkan sikap dapat menjelaskan cara pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, teknik memarut kelapa, teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut, teknik membuat santan kental dan cair
- 4.2.2 Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, teknik memarut kelapa, teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut, teknik membuat santan kental dan cair)

### **D. Tujuan Pembelajaran**

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

- 1. Menjelaskan pengertian dasar penanganan dasar pengolahan makanan
- 2. Menjelaskan fungsi penanganan dasar pengolahan makanan
- 3. Menjelaskan jenis penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, pewarna alami, kinca, sirup gula, teknik memarut

kelapa, teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut, teknik membuatn santan kental dan cair).

4. Menjelaskan bahan dan alat yang digunakan dalam penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, teknik memarut kelapa, teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut, teknik membuatn santan kental dan cair).
5. Menjelaskan teknik pembuatan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, teknik memarut kelapa, teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut, teknik membuatn santan kental dan cair).
6. Menjelaskan cara penanganan dasar dan cara penyimpanan hasil penanganan dasar (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, teknik memarut kelapa, teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut, teknik membuatn santan kental dan cair).
7. Menganalisis hubungan antara penanganan dasar pengolahan makanan dengan produk/ kue Indonesia
8. Melakukan penangan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, teknik memarut kelapa, teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut, teknik membuat santan kental dan cair)

#### **E. Materi pembelajaran**

1. Pengertian dasar penanganan dasar pengolahan makanan
2. Fungsi penanganan dasar pengolahan makanan
3. Jenis penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, pewarna alami, kinca, sirup gula, teknik memarut kelapa, teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut, teknik membuatn santan kental dan cair).
4. Bahan dan alat yang digunakan dalam penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, teknik memarut kelapa, teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut, teknik membuatn santan kental dan cair).
5. Teknik pembuatan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, teknik memarut kelapa, teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut, teknik membuatn santan kental dan cair).
6. Cara penanganan dasar dan cara penyimpanan hasil penanganan dasar (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, teknik memarut kelapa, teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut, teknik membuatn santan kental dan cair).



7. Hubungan antara penanganan dasar pengolahan makanan (air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, teknik memarut kelapa, teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut, teknik membuatn santan kental dan cair) dengan produk/ kue Indonesia
8. Melakukan penangan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, teknik memarut kelapa, teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut, teknik membuat santan kental dan cair)

**F. Model/Metode Pembelajaran**

1. Pendekatan : *Student centered*
2. Model Pembelajaran : *Discovery learning*
3. Metode : Ceramah, Diskusi, Game, Penugasan

**G. Kegiatan Pembelajaran**

Pertemuan ke 1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengucapkan salam pada peserta didik</li> <li>2. Pengkondisian kelas dalam menerima pelajaran:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengecekan kebersihan kelas</li> <li>- Pengaturan tempat duduk</li> <li>- Pengecekan kesiapan dalam menerima pelajaran</li> <li>- Mengabsen siswa</li> </ul> </li> <li>3. Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan, dan pengetahuan Penanganan Dasar Pengolahan Makanan.</li> <li>4. Memberikan gambaran tentang pentingnya memahami konsep Penanganan Dasar Pengolahan Makanan</li> <li>5. Membimbing dan mengarahkan peserta didik untuk berkumpul dengan kelompoknya untuk mengamati buku/referensi lain atau browsing yang memuat materi Penanganan Dasar Pengolahan Makanan.</li> <li>6. Guru mengkondisikan siswa untuk berkumpul dengan kelompoknya</li> </ol>	15 menit

Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mengamati <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik mengamati tayangan video tentang Penanganan Dasar Pengolahan Makanan.</li> <li>Menanyakan kepada peserta didik tentang tayangan video untuk mengarahkan peserta didik pada Penanganan Dasar Pengolahan Makanan.</li> <li>Memotivasi peserta didik untuk membaca, menganalisis, mendiskusikan Penanganan Dasar Pengolahan Makanan.</li> </ol> </li> <li>Menanya <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik mengajukan pertanyaan terkait penanganan dasar pengolahan makanan.</li> <li>Peserta didik menuliskan problem statemen berkaitan dengan materi yang diamati</li> </ol> </li> <li>Mengumpulkan Data <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik melakukan kajian pustaka dari berbagai sumber</li> <li>Peserta didik mengumpulkan informasi yang relevan dalam rangka menyelesaikan problem statement yang berkaitan dengan: (1) Pengertian, (2) Fungsi, (3) Jenis penanganan dasar</li> <li>Peserta didik mendiskusikan informasi yang diperoleh untuk mengolah informasi tersebut</li> <li>Menjawab pertanyaan –pertanyaan yang muncul pada lembar problem statement berdasar informasi yang telah dikumpulkan</li> <li>Peserta didik dalam kelompok memverifikasi jawaban dengan menggunakan literature dari berbagai sumber</li> </ol> </li> <li>Mengasosiasi <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik mendiskusikan hasil pengolahan informasi atau jawaban pertanyaan dan memverifikasi hasilnya dengan teori-teori atau konsep-konsep dari berbagai pustaka yang relevan, dengan cara: <ol style="list-style-type: none"> <li>Memeriksa jawaban kembali</li> <li>Melakukan verifikasi jawaban dengan referensi atau sumber lain</li> </ol> </li> <li>Hasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan.</li> </ol> </li> <li>Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik dalam kelompok menyiapkan bahan presentasi hasil kerja kelompok</li> <li>Berdasar undian, peserta didik mempresentasikan hasil diskusi</li> <li>Presentasi dilengkapi dengan Tanya jawab untuk memperdalam pemahaman peserta didik terhadap penanganan dasar pengolahan makanan.</li> <li>Peserta didik menyimpulkan kegiatan pembelajaran dan diskusi.</li> </ol> </li> </ol>	280 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik dibimbing guru melakukan review materi yang dianggap penting atau ditanya oleh peserta didik.</li> <li>Memberikan motivasi kepada peserta didik tentang hasil penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan dan pengetahuan</li> <li>Sebelum guru menutup pelajaran, guru mengingatkan kembali materi selanjutnya.</li> </ol>	20 menit
Total		315 menit

Pertemuan ke 2

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Mengucapkan salam pada peserta didik 2. Pengkondisian kelas dalam menerima pelajaran: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengecekan kebersihan kelas</li> <li>- Pengaturan tempat duduk</li> <li>- Pengecekan kesiapan dalam menerima pelajaran</li> <li>- Mengabsen siswa</li> </ul> 3. Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan, dan pengetahuan Penanganan Dasar Pengolahan Makanan. 4. Memberikan gambaran tentang pentingnya memahami konsep Penanganan Dasar Pengolahan Makanan 5. Membimbing dan mengarahkan peserta didik untuk berkumpul dengan kelompoknya untuk mengamati buku/referensi lain atau browsing yang memuat materi Penanganan Dasar Pengolahan Makanan.	15 menit
Kegiatan Inti	1. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Peserta didik mengamati tayangan video tentang Penanganan Dasar Pengolahan Makanan.</li> <li>b. Menanyakan kepada peserta didik tentang tayangan video untuk mengarahkan peserta didik pada Penanganan Dasar Pengolahan Makanan.</li> <li>c. Mengajukan pertanyaan terbuka “bagaimana cara membuat air daun suji?</li> <li>d. Memotivasi peserta didik untuk membaca, menganalisis, mendiskusikan Penanganan Dasar Pengolahan Makanan.</li> </ul> 2. Menanya <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Peserta didik mengajukan pertanyaan terkait penanganan dasar pengolahan makanan.</li> <li>b. Peserta didik menuliskan problem statemen berkaitan dengan materi yang diamati</li> </ul> 3. Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Peserta didik melakukan kajian pustaka dari berbagai sumber</li> <li>b. Peserta didik mengumpulkan informasi yang relevan dalam rangka menyelesaikan problem statement yang berkaitan dengan:               <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) bahan dan alat yang digunakan (2) teknik pembuatan, (3) cara penanganan dasar dan cara penyimpanan hasil penanganan dasar, (4) hubungan antara penanganan dasar dengan produk/kue Indonesia</li> </ul> </li> <li>c. Peserta didik mendiskusikan informasi yang diperoleh untuk mengolah informasi tersebut</li> <li>d. Menjawab pertanyaan –pertanyaan yang muncul pada lembar problem statement berdasar informasi yang telah dikumpulkan</li> <li>e. Peserta didik dalam kelompok memverifikasi jawaban dengan menggunakan literature dari berbagai sumber</li> </ul> 4. Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Peserta didik mendiskusikan hasil pengolahan informasi atau</li> </ul>	280 menit

	<p>jawaban pertanyaan dan memverifikasi hasilnya dengan teori-teori atau konsep-konsep dari berbagai pustaka yang relevan, dengan cara:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Memeriksa jawaban kembali</li> <li>- Melakukan verifikasi jawaban dengan referensi atau sumber lain</li> </ul> <p>b. Hasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan.</p> <p>5. Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Peserta didik dalam kelompok menyiapkan bahan presentasi hasil kerja kelompok</li> <li>b. Berdasar undian, peserta didik mempresentasikan hasil diskusi</li> <li>c. Presentasi dilengkapi dengan Tanya jawab untuk memperdalam pemahaman peserta didik terhadap penanganan dasar pengolahan makanan.</li> <li>d. Peserta didik menyimpulkan kegiatan pembelajaran dan diskusi.</li> </ul>	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan tes tertulis untuk mengetahui pengetahuan siswa tentang Penanganan Dasar Pengolahan Makanan</li> <li>2. Peserta didik dibimbing guru melakukan review materi yang dianggap penting atau ditanya oleh peserta didik.</li> <li>3. Memberikan motivasi kepada peserta didik tentang hasil penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan dan pengetahuan</li> <li>4. Sebelum guru menutup pelajaran, guru mengingatkan kembali materi selanjutnya.</li> </ol>	20 menit
Total		315 menit

Pertemuan ke 3

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengucapkan salam pada peserta didik</li> <li>2. Pengkondisian kelas dalam menerima pelajaran: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengecekan kebersihan kelas</li> <li>- Pengaturan meja kerja</li> <li>- Pengecekan kesiapan dalam melaksanakan kegiatan praktik</li> <li>- Mengabsen siswa</li> </ul> </li> <li>3. Mengajukan pertanyaan terbuka “Bagaimana pembuatan air daun suji?</li> <li>4. Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan, dan pengetahuan</li> <li>5. Guru memberikan informasi standar operasional prosedur praktik penanganan dasar pengolahan makanan untuk keselamatan kerja dan menghindari kecelakaan</li> <li>6. Guru mengecek persiapan pribadi peserta didik meliputi pakaian kerja, penggunaan asesoris, dan cuci tangan sebelum masuk ruang praktik.</li> <li>7. Guru memberikan motivasi pada peserta didik untuk menunjukkan rasa mandiri, ingin tahu, percaya diri, kerjasama, disiplin, proaktif,</li> </ol>	15 menit

	tanggungjawab, dan peduli lingkungan dalam pelaksanaan praktik penanganan dasar pengolahan makanan.	
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mengamati Peserta didik melakukan kegiatan praktik, praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan diawali dengan: <ol style="list-style-type: none"> <li>Persiapan alat</li> <li>Persiapan bahan sesuai petunjuk resep</li> </ol> </li> <li>Menanya <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik mengajukan pertanyaan terkait penanganan dasar pengolahan makanan.</li> <li>Peserta didik menuliskan problem statemen berkaitan dengan kegiatan yang dilakukan.</li> </ol> </li> <li>Mengumpulkan informasi <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik melakukan kegiatan praktik, penanganan dasar pengolahan makanan sesuai langkah-langkah yang telah direncanakan</li> <li>Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam praktik, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam praktik tersebut</li> <li>Setelah selesai praktik dalam satu kelompok, siswa diminta menyimpulkan dari hasil praktik tersebut</li> </ol> </li> <li>Mengasosiasi Siswa membuat laporan praktik berkaitan dengan penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> <li>Setelah selesai praktik dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas</li> <li>Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan praktik penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Peserta didik menyimpulkan kegiatan pembelajaran dan diskusi.</li> </ol> </li> </ol>	280 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik dibimbing guru melakukan review materi yang dipraktikkan dan dianggap penting atau ditanya oleh peserta didik.</li> <li>Memberikan motivasi kepada peserta didik tentang hasil penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan dan pengetahuan</li> <li>Sebelum guru menutup pelajaran, guru mengingatkan kembali materi selanjutnya.</li> </ol>	20 menit
Total		315 menit

**H. Alat/media/sumber pembelajaran**

1. Alat : Alat tulis, LCD
2. Bahan : Materi PPT,handout
3. Media : Gambar, video
4. Sumber :
  - Kementerian pendidikan dan kebudayaan, *Boga dasar 2*, kementerian dan kebudayaan, 2013

**I. Penilaian Hasil Belajar**

1. Jenis / Teknik Penilaian

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : Observasi 1. Kegiatan Diskusi 2. Kegiatan Presentasi	Lembar Observasi
2.	Pengetahuan	Tes Tertulis	Soal tes tertulis uraian Lembar penilaian
3.	Ketrampilan	Presentasi Praktik	Lembar penilaian

2. Instrumen Penilaian Dan Penskoran

- 1) Pengamatan : Terlampir
- 2) Tes Tertulis : Pilihan ganda, benar salah, uraian
- 3) Praktik : Terlampir

3. Skor penilaian

No	Aspekpenilaian	Skormaksimal	Skorperolehan	Keterangan
1.	Aspek Pengetahuan Soal pilihan ganda dan benar salah 20  Soal isian singkat 5	20 x 4 =80  5 x 4 = 20	100	Essay terstruktur
2.	AspekKeterampilan (terlampir)			
Total		100	100	

**SOAL POST TEST****Pilihan ganda**

1. Dalam pembuatan air daun suji, kapur sirih berfungsi untuk...
  - a. Mengikat chlorophyl
  - b. Pemberi aroma
  - c. Mengendapkan
  - d. Menambah aroma
  - e. Memberikan warna
2. Teknik olah yang digunakan untuk membuat kinca gula merah adalah...
  - a. Stewing
  - b. Blanching
  - c. Boiling
  - d. Saute
  - e. Roasting
3. Agar mudah memeras santan, air yang digunakan sebaiknya...
  - a. Dingin
  - b. Panas
  - c. Air es
  - d. Suam-suam kuku
  - e. Air matang
4. Kelapa yang biasa digunakan untuk membuat isi kue enten-enten adalah..
  - a. Kelapa tua
  - b. Kelapa sedang
  - c. Kelapa muda
  - d. Kelapa degan
  - e. Kelapa kopyor
5. Saus yang digunakan untuk pelengkap putu mayang adalah...
  - a. Simple sirup
  - b. Kinca
  - c. Santan kental
  - d. Gula merah sisir
  - e. Santal cair
6. Bahan dasar dalam pembuatan gula pasir adalah..
  - a. Tetes tebu
  - b. Icing sugar
  - c. Nira
  - d. Kelapa
  - e. Tebu
7. Saus yang digunakan untuk pelengkap bubur sum-sum adalah..
  - a. Saus kinca kental
  - b. Simple sirup
  - c. Saus kinca cair
  - d. Saus kinca sedang
  - e. Santan cair

8. Dalam pembuatan adonan dadar gulung, santan yang digunakan menggunakan..
  - a. Kelapa tua
  - b. Kelapa sedang
  - c. Kelapa muda
  - d. Kelapa degan
  - e. Kelapa kopyor
9. Untuk menghindari kristalisasi dalam pembuatan simple sirup, ditambahkan ..
  - a. Limau
  - b. Garam
  - c. Air
  - d. Lemon
  - e. Jeruk manis
10. Bahan dasar untuk membuat pewarna alami hijau adalah
  - a. Daun suji, daun pandan, air garam
  - b. Daun pandan, daun suji, kapur
  - c. Daun suji, air kapur sirih
  - d. Daun pandan, daun suji, air kapur sirih
  - e. Daun suji, daun pandan
11. Perbandingan gula pasir dan air dalam membuat sirup kental adalah ..
  - a. 1:2
  - b. 2:1
  - c. 3:1
  - d. 2:3
  - e. 1:4
12. Kue kipo menggunakan pewarna alami dari
  - a. Pandan
  - b. Daun suji
  - c. Daun sawi
  - d. Daun jati
  - e. Pewarna hijau
13. Santan kental sebaiknya disimpan di...
  - a. Almari pendingin
  - b. Crisper
  - c. Refrigerator
  - d. Tempat tertutup
  - e. Di panci perebus



14. Dalam pembuatan caramel gula pasir alat yang dibutuhkan adalah..
  - a. Sauce pan
  - b. Stock pot
  - c. Frying pan
  - d. Teflon
  - e. Sauce pot
15. Dalam pembuatan lemper dan arem-arem sebaiknya kelapa yang digunakan untuk santan adalah kelapa
  - a. Kelapa tua dan dikupas terlebih dahulu
  - b. Kelapa sedang tidak dikupas
  - c. Kelapa tua dan tidak dikupas
  - d. Kelapa sedang dan dikupas
  - e. Kelapa muda dan dikupas

#### **Benar salah**

1. Teknik memarut kelapa untuk pelengkap klepon adalah singgat
2. Untuk membuat santan menggunakan kelapa muda
3. Walaupun abu merang tergolong warna alami tetapi penggunaanya dibatasi karena mengandung zat lindi
4. Dalam pembuatan air daun suji bahan yang digunakan adalah daun suji dan kapur sirih
5. Sebelum menyimpan hasil perasan daun suji direbus terlebih dahulu.

#### **Isian singkat**

1. Mengapa santan saat direbus jika tidak diaduk akan pecah...
2. Bagaimana cara mengatasi santan yang pecah...
3. Bagaimana cara mengetahui kekentalan kinca pada tahan *soft ball*...
4. Bagaimana cara menangani kelapa setengah tua agar mudah diparut...
5. Bagaimana cara membuat pewarna hitam....

**Kunci jawaban**

Pilihan ganda	Benar salah
1. A	1. B
2. C	2. S
3. D	3. B
4. C	4. B
5. B	5. S
6. A	
7. C	
8. B	
9. D	
10. D	
11. B	
12. B	
13. C	
14. D	
15. A	

**Uraian**

1. Santan saat direbus jika tidak diaduk akan pecah karena lemak dan air terpisah
2. Santan dalam keadaan panas diaduk terus hingga lemak dan air menyatu/emulsi
3. Cara mengetahui pada tahap *soft ball* adalah masukkan satu sendok teh kinca kedalam air es jika langsung membeku tanda kinca sudah pada tahap *soft ball*
4. Direndam air panas beberapa saat agar kaku, baru diparut
5. Menggunakan abu merang.
  - a. Bakar merang ketan hitam
  - b. Tumbuk hingga halus
  - c. Saring abu merang
  - d. Simpan kedalam tempat tertutup

Mengesahkan,  
Kaprodhi Jasa Boga

Guru Pamong


Magelang, Agustus 2015

Guru PPL

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd.  
NIP. 19710115 200604 2 011

Tri Sekiningsih  
NIM. 12511244019

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>		
	<b>HAND OUT</b>		
	<b>BOGA DASAR</b>		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
Th.ajaran 2015/2016	<b>PENANGANAN DASAR</b> <b>PENGOLAHAN MAKANAN</b>		Hal. 1 dari 11
			360 Menit

## PEMBUATAN AIR DAUN SUJI

### A. Daun Suji (*Pleomale Angustifolia*),

Daun suji tergolong dalam daun Pandan tetapi aromanya tidak terlalu wangi, daun ini disebut juga pandan Betawi. Fungsi daun Suji biasanya sebagai pewarna makanan dan minuman.

Ciri – ciri daun Suji:

1. Daunnya berwarna hijau tua
2. Tekstur daunnya halus
3. Bentuk daunnya memanjang dan tersusun meningkat



Gambar 1. Daun suji

4. Aromanya khas tetapi tidak seharum daun pandan
5. Pohon ini tergolong tanaman perdu bisa mencapai tinggi 8 m

### B. Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius*)

Daun Pandan tergolong dalam daun suji, mempunyai aroma yang sangat khas yaitu wangi segar bukan wanginya parfum.

Fungsi daun Pandan biasanya sebagai aroma pada pembuatan makanan, minuman, pembungkus kue misalnya kue Koyabu dan pembungkus masakan seperti Ayam Goreng Bungkus Pandan.

**Ciri – ciri daun Pandan:**

1. Daunnya berwarna hijau cerah
2. Tekstur daunnya kasar
3. Bentuk daunnya memanjang dan tersusun meningkat
4. Aromanya wangi segar
5. Pohon ini tergolong tanaman perdu bisa mencapai tinggi 8 m

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>		
	<b>HAND OUT</b>		
	<b>BOGA DASAR</b>		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
Th.ajaran 2015/2016	<b>PENANGANAN DASAR</b> <b>PENGOLAHAN MAKANAN</b>		Hal. 1 dari 11
			360 Menit



Gambar 2. Daun pandan

C. Kapur Sirih

Disebut kapur sirih karena kapur ini sering digunakan untuk makan sirih oleh orang-orang tertentu. Kebiasaan makan sirih dilakukan oleh masyarakat dahulu dengan maksud agar gigi menjadi kuat, berwarna hitam mengkilat. Ada dua jenis Kapur sirih yaitu basah dan kering basah disini adalah berbentuk pasta kering disini adalah berbentuk padat. Warna kedua jenis kapur tersebut putih. Kapur jenis basah / pasta akan mengering dan mengeras seperti batu apabila di simpan dalam udara terbuka. Kapur sirih kering sebaiknya disimpan dalam tempat yang kering dan tertutup rapat agar tidak keras seperti batu. Fungsi Kapur Sirih dalam pembuatan air daun suji adalah untuk *mengikat* chlorophyl daun suji dan daun pandan sedangkan daun Pandan memberi *aroma* wangi segar. Chlorophyl yang diikat oleh kapur sirih menghasilkan warna hijau cerah.


Bahan-bahan pembuatan air daun suji

1. Daun suji 20 lembar (100 gr)
2. Daun pandan 5 lembar (25 gr)
3. Air masak 500 cc
4. Kapur sirih 1 sdt

Langkah-langkah pembuatan air daun suji

Tabel 1. Langkah-langkah pembuatan air daun suji

1	Bahan-bahan yang digunakan	
---	----------------------------	--

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>		
	<b>HAND OUT BOGA DASAR</b>		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
	Th.ajaran 2015/2016	<b>PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN</b>	Hal. 1 dari 11

2	Alat-alat yang digunakan	
3	Potong kasar daun suji dan daun pandan	
4	Masukkan dalam blender, beri air, blender hingga halus	
5	Ampasnya diblender ulang, dengan air perasan daun suji	
6	Peras dan saring	
7	Ulangi pekerjaan no.6 hingga ampas berwarna putih kehijauan	
8	Masukkan kapur sirih kedalam air daun suji, aduk rata, saring	

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>BOGA DASAR</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 11
	Th.ajaran 2015/2016	<b>PENANGANAN DASAR</b> <b>PENGOLAHAN MAKANAN</b>		360 Menit

9	Setelah dibiarkan selama 24 jam khlorophyl/hijau daun akan mengendap.	
---	---	--

**Cara menggunakan air daun suji**

1. Dalam botol akan terlihat dua warna pada bagian bawah berwarna hijau pekat, bagian atas berwarna hijau muda.
2. Tuang cairan berwarna hijau muda, ambil endapan air daun suji gunakan untuk warna makanan / minuman.
3. Jika ada sisa air daun suji, masukkan lagi kedalam botol, beri air yang telah dicampur dengan kapur sirih.
4. Simpan kembali dalam almari pendingin.


**ABU MERANG**

Abu Merang adalah abu yang dihasilkan dari pembakaran merang. Merang adalah kulit dan batang padi yang kering. Cara memperoleh Abu Merang sebagai berikut: Bakar merang diatas wajan bekas/ alat lain yang tahan panas hingga berwarna hitam, pastikan semua merang sudah terbakar menjadi abu. Setelah menjadi abu, dinginkan, tumbuk dengan food proccesor / Grinder atau alat penunbuk lainnya. Ayak dengan ayakan tepung yang halus, jika kurang halus, ulangi hingga mendapatkan tepung abu merang yang sangat halus.

Fungsi abu merang disini untuk memberikan warna hitam pada makanan dan minuman. Makanan yang diberi warna hitam misalnya kue Ciwel, Lapis Jongkong. Minuman yang diberi warna hitam misalnya cendol hitam. Walaupun abu merang tergolong warna alami tetapi penggunaanya dibatasi karena mengandung zat lindi dikhawatirkan ada yang tidak tahan pencernaanya dengan zat ini.

Langkah-langkah pembuatan abu merang

Table 2. Langkah-langkah pembuatan abu merang

1	Bahan-bahan yang digunakan	
---	----------------------------	--

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>BOGA DASAR</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 11
	Th.ajaran 2015/2016	<b>PENANGANAN DASAR</b> <b>PENGOLAHAN MAKANAN</b>		360 Menit

2	Alat-alat yang digunakan	
3	Bakar abu merang diatas wajan bekas/ alat lain yang tahan panas hingga berwarna hitam, pastikan semua merang sudah terbakar menjadi abu	
4	Tunggu hingga abu merang benar-benar dingin, tumbuk/ grinder hingga benar-benar hancur	
5	Ayak dengan ayakan yang halus, hasil ayakan ditumbuk kembali, ulangi pekerjaan ini hingga memperoleh tepung abu merang yang sangat halus	
6	Simpan abu merang dalam tempat yang kering dan tertutup agar tahan lama.	

**PENANGANAN KELAPA DAN PEMBUATAN SANTAN**

**A. Kelapa**

1. Kelapa tua




Gambar 3. Kelapa tua

Kulit arinya berwarna coklat kehitam-hitaman, kandungan minyaknya tinggi, cocok untuk membuat masakan yang hasil akhirnya harus berminyak, misalnya klepon.

- a. Waktu memasak santan, janganlah lupa mengaduk-aduk terutama setelah santan kental dimasukkan. Kalau tidak, santan akan pecah.



	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>BOGA DASAR</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 11
	Th.ajaran 2015/2016	<b>PENANGANAN DASAR</b> <b>PENGOLAHAN MAKANAN</b>		360 Menit

- b. Simpanlah sisa kelapa yang utuh dalam air, agar kelapa tetap segar sampai keesokan harinya.
- c. Untuk menyimpan sisa santan, letakkan dalam kantong plastic dan simpan dalam *freezer*. Santan bisa tahan 5 – 7 hari. Bila anda tidak memiliki lemari es, santan harus dimasak segera.
- d. Khusus untuk kue, kupaslah kelapa sampai hilang kulitnya yang coklat. Santan yang diperoleh tidak akan mengandung serbuk-serbuk coklat, dan warnanya akan putih bersih.

## 2. Kelapa sedang



Kulit arinya berwarna coklat kekuningkuningan. Santannya banyak tetapi kurang berminyak. Untuk membuat kue, buang kulit arinya supaya santan lebih putih dan bersih.

Gambar 4. Kelapa sedang

## 3. Kelapa muda



Gamabr 5. Kelapa muda

Kulit arinya berwarna coklat muda keputihan, jika ditekan dagingnya terasa lunak. Hampir tidak mengandung minyak hasil parutannya digunakan sebagai urap pada kue atau enten-enten.

## 4. Kelapa Degan



Gamabr 6. Kelapa degan

Kulit ari dan daging buahnya masih lunak sekali sehingga tidak mungkin diparut. Dipakai untuk campuran minuman atau isi kue.

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>BOGA DASAR</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 11
	Th.ajaran 2015/2016	<b>PENANGANAN DASAR</b> <b>PENGOLAHAN MAKANAN</b>		360 Menit

- a. Untuk membuat serundeng, isi kue (enten-enten), pilihlah kelapa yang sedang atau agak muda.
- b. Santan kental biasanya dipisahkan dari santan encer.
- c. Tambahkan air sebanyak . gelas pada kelapa parut untuk mendapatkan santan encer. Ulangi beberapa kali sampai anda mendapatkan jumlah santan yang dibutuhkan

**B. Memarut Kelapa**

Khususnya untuk mengurap kue digunakan kelapa yang sedang tuanya. Setelah kulit ari kelapa dikupas bersih, buah kelapa dipotong agar mudah dipegang, parutkan dengan cara melebar menurut arah serat daging kelapa. Hasil parutan kelapa menjadi panjang-panjang, utuh dan cantik.



Gambar 7. Kelapa parut








**Membuat Santan:**


1. Belahlah kelapa menjadi 4 untuk memudahkan diparut. Untuk membuat santan, kelapa diparut dengan arah memotong serat. Hasil parutan akan halus sehingga santan yang diperoleh juga lebih banyak.
2. Untuk serundeng atau isi kue, kelapa diparut searah serat, sehingga hasil parutannya kasar-kasar.
3. Setelah diparut, tuangkan . gelas air hangat dalam kelapa parut. Uleni dan peras melalui saringan. Hasil perasan yang pertama ini disebut santan kental.

Table 3. Langkah-langkah memarut kelapa

Teknik memeras santan	
-----------------------	--

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>		
	<b>HAND OUT</b>		
	<b>BOGA DASAR</b>		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
Th.ajaran 2015/2016	<b>PENANGANAN DASAR</b> <b>PENGOLAHAN MAKANAN</b>		Hal. 1 dari 11
			360 Menit


Saringan santan	
Parutan kelapa	 
Teknik memarut kelapa	  
Hasil parutan	

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b> <b>BOGA DASAR</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 11
	Th.ajaran 2015/2016	<b>PENANGANAN DASAR</b> <b>PENGOLAHAN MAKANAN</b>		360 Menit

C. Langkah pembuatan santan cair dan santan kental

Table 4. langkah pembuatan santan cair dan santan kental

Siapkan kelapa tua, kupas, parut dan air hangat kuku	
Remas-remas santan sambil dituangi air hangat kuku sedikit demi sedikit	
Peras santan dengan posisi ibu jari dibawah, supaya santan tidak berserakan	
Masak santan dengan api sedang hingga berasap, lalu aduk sesekali hingga mendidih	
Biarkan santan hingga dingin, akan terjadi santan kental ada dibagian atas santan cair ada dibagian bawah	
Ambil bagian atas/santan kental menggunakan sendok sayur letakkan dalam wadah terpisah atau celupkan corong minyak	
Masukkan corong kedalam santan maka santan cair akan berada dalam corong ambil santan cair menggunakan sendok sayur hingga habis yang tertinggal santan kental	

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>BOGA DASAR</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 11
Th.ajaran 2015/2016	<b>PENANGANAN DASAR</b> <b>PENGOLAHAN MAKANAN</b>			360 Menit

### PEMBUATAN KINCA GULA MERAH

Kinca/ juruh adalah gula merah yang direbus dengan air/santan dengan perbandingan tertentu. Ada tiga tingkatan kekentalan kinca yaitu tingkat cair, sedang, kental sampai bisa untuk menulis. Cara memperoleh tingkat kekentalan kinca dari jumlah air/santan yang digunakan, semakin banyak air/santan yang digunakan semakin cair kinca yang dihasilkan.



Gambar 8. Gula merah

Fungsi Kinca:


- A. Untuk pelengkap makan kue antara lain Cenil, Lopis, Putu Mayang, Serabi Telur, dll.
- B. Untuk minuman seperti Es Cendol, Es sarang Burung, dll.

Langkah-langkah pembuatan kinca gula merah

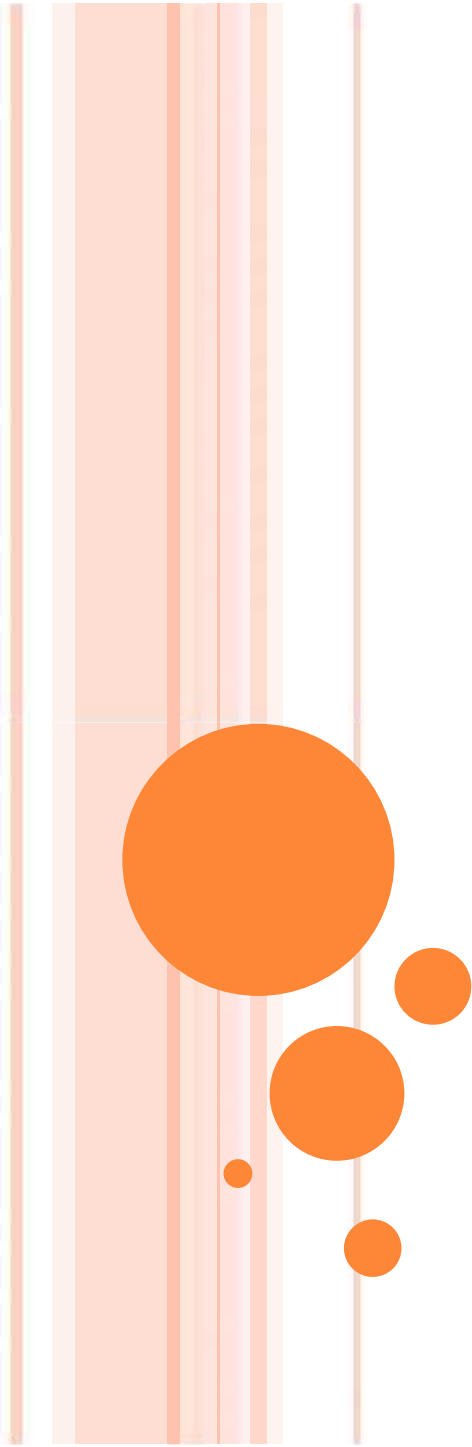
Table 5. Langkah-langkah pembuatan kinca gula merah

Bahan-bahan yang digunakan	
Alat-alat yang digunakan	
Potong kasar gula merah, letakan dalam panci, beri air, rebus sampai mendidih	



	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>		
	<b>HAND OUT BOGA DASAR</b>		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
	Th.ajaran 2015/2016	<b>PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN</b>	
			Hal. 1 dari 11
			360 Menit

Angkat, saring (untuk kinca air)	
Kinca cair/sirup siap digunakan	
Lanjutkan merebus hingga cukup kental. Cara mengetahui bahwa kinca sudah cukup kental tuang sedikit kinca ke dalam air es jika mengental tanda sudah cukup kentalnya	
Lanjutkan merebus hingga cukup kental. Cara mengetahui bahwa kinca sudah kental, tuang sedikit kinca kedalam air es jika kinca langsung menggumpal tanda sudah kental sesudah dingin bisa untuk menulis/ membuat garnish	
Lanjutkan merebus hingga sangat kental	
Cara mengetahui bahwa kinca sudah menjadi sangat kental, tuang sedikit kinca kedalam air es jika kinca langsung menggumpal dan jika dibentuk akan menjadi bola-bola yang lembut tanda sudah sangat kental jika terus dipanaskan akan mengkristal	
Panaskan dan disduk pada tingkat ini biasanya digunakan untuk membasta kue telur gabus, gembalong, kripik pisang, singkong, dll	



# **PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN**

## PENGERTIAN

Beberapa bahan makanan yang memerlukan penanganan pengolahan makanan. Antara lain :

- a. Pewarna hijau alami
- b. Pewarna hitam alami
- c. Sirup gula merah
- d. Sirup gula pasir





## AIR DAUN SUJI



## AIR DAUN SUJI

Air yang didapat dari ekstrak daun suji dan daun pandan, kapur sirih. ekstrak alami ini beraroma wangi dan berwarna hijau pekat.

Fungsi : untuk memberi warna pada makanan.

Kriteria yang baik :

- Warna yang dihasilkan hijau tua
- Teksture tidak kental
- Aromanya wangi



## Membuat Gula Cair



@RESEP.ID

Gula Pasir



Simple  
syrup jadi



Hasil olahan dari  
simple syrup

## SIMPLE SYRUP

Larutan gula. Simple syrup yang agak kental perbandingan gula : air yaitu 1:1 atau 2:1. Sedangkan simple sirup yang lebih cair perbandingan gula :air yaitu 1:4.

Kriteria simple sirup yang bagus :

- Warna bening
- Tekstur agak kental





## SIRUP GULA MERAH

Larutan gula merah yang dimasak dengan api kecil yang di masak sampai mendidih lalu disaring.

Kriteria kinca yang baik :

1. Warna coklat kemerah-merahan
2. Teksture kental
3. Rasa manis





Sirup gula merah



Prodak dari  
kinca



Olahan dari kinca



## ABU MERANG







Merang...

Produk pewarna hitam



## ABU MERANG

Adalah larutan pewarna hitam yang dihasilkan dari merang yang dibakar (tangkai padi) kemudian di jadikan abu dan dilarutkan dengan air.

Kriteria Merang yang baik :

- Berwarna hitam pekat
- Berasal dari merang ketan



# KELAPA



# KELAPA

- Santan Kental

Cairan yang di dapat dari parutan kelapa tua.

Kriteria santan yang baik :

1. Tekstur tidak pecah
2. Cairan kental
3. Berwarna putih



# CARA PENYIMPANAN HASIL PENANGANAN DASAR

- Air daun Suji

Simpan di dalam wadah tertutup

Simpan di dalam refrigerator



- Abu merang

Simpan di dalam wadah tertutup

Simpan ditempat yang kering



- Kinca

Simpan didalam wadah tertutup

Tidak terkena sinar matahari



- Sirup gula

Simpan di dalam wadah tertutup

Tidak terkena sinar matahari

- Santan kental dan cair

Rebus sampai mendidih

Simpan di dalam tertutup

Simpan di dalam freezer



1. Dalam pembuatan air daun suji, kapur sirih berfungsi untuk..

- a. Mengikat chlorophyl
- b. Pemberi aroma
- c. Mengendapkan
- d. Menambahkan aroma
- e. Memberikan warna

**2. Teknik** olah yang digunakan untuk membuat kinca gula merah adalah..

- a. Stewing
- b. Blanching
- c. Boiling
- d. Saute
- e. Roasting

**3. Agar mudah memeras santan, air yang** digunakan sebaiknya..

- a. Dingin
- b. Panas
- c. Air es
- d. Suam-suam kuku
- e. Air matang

4. Kelapa yang biasa digunakan untuk membuat enten-enten adalah..

- a. Kelapa tua
- b. Kelapa sedang
- c. Kelapa muda
- d. Kelapa degan
- e. Kelapa kopyor

5. Saus yang digunakan untuk pelengkap putu mayang adalah..

- a. Simple sirup
- b. Kinca
- c. Santan kental
- d. Gula merah sisir
- e. Santan cair

6. Bahan dasar dalam pembuatan gula pasir adalah

- a. Tetes tebu
- b. Icing sugar
- c. Nira
- d. Kelapa
- e. Tebu



7. Saus yang digunakan untuk pelengkap bubur sum-sum adalah

- a. Saus kinca kental
- b. Simple sirup
- c. Saus kinca cair
- d. Saus kinca sedang
- e. Santan cair

8. Dalam pembuatan adonan dadar gulung, santan yang digunakan menggunakan..

- a. Kelapa tua
- b. Kelapa sedang
- c. Kelaoa muda
- d. Kelapa degan
- e. Kelapa kopyor

9. Untuk menghindari kristalisasi dalam pembuatan simple sirup, ditambahkan..

- a. Limau
- b. Garam
- c. Air
- d. Lemon
- e. Jeruk manis

10. Bahan dasar untuk pembuatan warna alami hijau adaah..

- a. Daun suji, daun pandan, air garam
- b. Daun pandan, daun suji, kapur
- c. Daun suji, air kapur sirih
- d. Daun pandan, daun suji, air kapur sirih
- e. Daun suji, daun pandan





11. Perbandingan gula pasir dan air dalam membuat sirup kental adalah ..

- a. 1:2
- b. 2:1
- c. 3:1
- d. 2:3
- e. 1:4

12. Kue kipo menggunakan pewarna alami dari...

- a. Daun pandan
- b. Daun suji
- c. Daun sawi
- d. Daun jati
- e. Daun bayam



**13. Santan kental sebaiknya disimpan di...**

- a. Almari pendingin
- b. Crisper
- c. Frezer
- d. Tempat tertutup
- e. Di panci perebus

**14. Dalam pembuatan caramel gula pasir alat yang dibutuhkan adalah..**

- a. Sauce pan
- b. Stock pot
- c. Frying pan
- d. Teflon
- e. Sauce pot



15. Dalam pembuatan lempur dan arem-arem sebaiknya kelapa yang digunakan untuk santan adalah kelapa

- a. Kelapa tua dan dikupas
- b. Kelapa sedang tidak dikupas
- c. Kelapa tua dan tidak dikupas
- d. Kelapa sedang dan dikupas
- e. Kelapa muda dan dikupas



## BENAR SALAH

1. Teknik memarut kelapa untuk pelengkap klepon adalah singgat
2. Untuk membuat santan menggunakan kelapa muda
3. Walaupun abu merang tergolong warna alami tetapi penggunaanya dibatasi karena mengandung zat lindi
4. Dalam pembuatan air daun suji diendapkan **menggunakan** kapur sirih dan diambil endapannya
5. Sebelum menyimpan hasil perasan daun suji direbus terlebih dahulu.



## Isian singkat

1. Mengapa santan saat direbus jika tidak diaduk akan pecah...
2. Bagaimana cara mengatasi santan yang pecah...
3. Bagaimana cara mengetahui kekentalan kinca pada tahan *soft ball*...
4. Bagaimana cara menangani kelapa setengah tua agar mudah diparut...
5. Bagaimana cara membuat pewarna hitam....



# KUNCI JAWABAN



### Pilihan Ganda

1. A
2. C
3. D
4. C
5. B
6. A
7. C
8. B
9. D
10. D
11. B
12. B
13. A
14. D
15. D

### Benar salah

1. B
2. S
3. B
4. B
5. S

### Isian singkat

1. jika tidak diaduk akan pecah karena lemak dan air terpisah
2. mengatasi santan yang pecah adalah santan dalam keadaan panas diaduk terus hingga lemak dan air menyatu/emulsi
3. mengetahui kekentalan kinca pada tahap *soft ball* adalah masukkan satu sendok teh kinca kedalam air es jika langsung membeku tanda kinca sudah pada tahap *soft ball*
4. yaitu direndam air panas beberapa saat agar kaku, baru diparut
5. Merang dibakar, lalu ditumbuk hingga halus, disaring dan disimpan dalam tempat tertutup.



# SOAL PERBAIKAN





## BENAR SALAH

1. Kelapa yang digunakan untuk membuat bumbu terancam adalah kelapa sedang
2. Kelapa parut sebaiknya disimpan didalam freezer
3. Saus yang digunakan untuk lopi adalah saus caramel
4. Dalam pembuatan dadar gulung pewarna yang digunakan adalah pewarna daun suji dan dicampur bersama santan
5. Kelapa pecah terjadi karena lemak dan air memisah



1. Bagaimana cara membuat pewarna orange?
2. Alat apa saja yang digunakan dalam pembuatan santan kelapa untuk?
3. Apa saja bahan yang digunakan dalam pembuatan caramel gula pasir dan bagaimana cara pembuatannya?
4. Bagaimana cara mengatasi santan yang pecah?
5. Sebutkan contoh masakan yang menggunakan santan kental dan santan cair



**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**  
**(RPP)**

**Nama Sekolah** : SMK NEGERI 3 MAGELANG  
**Mata Pelajaran** : Boga Dasar  
**Kelas/Semester** : X / Gasal  
**Materi Pokok/Tema/Topik** : Potongan Bahan Makanan  
**Alokasi Waktu** : 7 x 45 menit  
**Jumlah Pertemuan** : 3 (tiga) x pertemuan  
**Pertemuan Ke** : 7,8,9

**A. Kompetensi Inti**

- KI 1: Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
- KI 2: Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 :Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

**B. Kompetensi Dasar**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembanga berbagai keterampilan mengelola dan menyajiakan makanan konntinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mneyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- 2.2 Menunjukan perilaku ilmiah ( jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari siakap ilmiah.
- 2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab implementasi sikap kerja
- 3.3 Mendeskripsikan potongan bahan makanan
- 4.3 Membuat potongan bahan makanan

**C. Indikator Pencapaian**

- 3.3.1 Menjelaskan pengertian potongan bahan makanan nabati dan hewani
- 3.3.2 Menjelaskan macam-macam potongan bahan makanan nabati dan hewani
- 3.3.3 Menjelaskan bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani
- 3.3.4 Menjelaskan alat-alat yang digunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani
- 3.3.5 Menjelaskan persiapan pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani
- 3.3.6 Menjelaskan teknik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani
- 3.3.7 Menjelaskan langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani
- 3.3.8 Menjelaskan kiat-kiat pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani
- 3.3.9 Menjelaskan kriteria dari hasil potongan bahan makanan nabati dan hewani
- 3.3.10 Menjelaskan cara penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan nabati dan hewani
- 4.1.3 melakukan praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani

**D. Tujuan Pembelajaran**

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

1. Menjelaskan pengertian potongan bahan makanan nabati dan hewani
2. Menjelaskan macam-macam potongan bahan makanan nabati dan hewani
3. Menjelaskan fungsi potongan bahan makanan nabati dan hewani
4. Menjelaskan bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani
5. Menjelaskan alat-alat yang digunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani
6. Menjelaskan persiapan pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani
7. Menjelaskan teknik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani
8. Menjelaskan langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani
9. Menjelaskan kiat-kiat pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani
10. Menjelaskan kriteria dari hasil potongan bahan makanan nabati dan hewani
11. Menjelaskan cara penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan nabati dan hewani
12. Melakukan praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani

**E. Materi pembelajaran**

1. Pengertian potongan bahan makanan nabati dan hewani
2. Macam-macam potongan bahan makanan nabati dan hewani
3. Fungsi potongan bahan makanan nabati dan hewani
4. Bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani

- Alat-alat yang digunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani
- Persiapan pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani
- Teknik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani
- Langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani
- Kiat-kiat pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani
- Kriteria dari hasil potongan bahan makanan nabati dan hewani
- Cara penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan nabati dan hewani
- Praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani

F. Model/Metode Pembelajaran

- Pendekatan : *Student centered*
- Model Pembelajaran : *Discovery learning*
- Metode : Ceramah, Diskusi, Game, Penugasan

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke I

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mengucapkan salam pada peserta didik</li> <li>Pengkondisian kelas dalam menerima pelajaran: <ol style="list-style-type: none"> <li>Pengecekan kebersihan kelas</li> <li>Pengaturan tempat duduk</li> <li>Pengecekan kesiapan dalam menerima pelajaran</li> <li>Mengabsen siswa</li> </ol> </li> <li>Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan, dan pengetahuan Potongan bahan makanan nabati.</li> <li>Memberikan gambaran tentang pentingnya memahami konsep Potongan bahan makanan nabati</li> <li>Membimbing dan mengarahkan peserta didik untuk berkumpul dengan kelompoknya untuk mengamati buku/referensi lain atau browsing yang memuat materi Potongan bahan makanan nabati.</li> </ol>	15 menit
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mengamati <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik mengamati tayangan video tentang Potongan bahan makanan nabati</li> <li>Menanyakan kepada peserta didik tentang tayangan video untuk mengarahkan peserta didik pada Potongan bahan makanan nabati</li> <li>Memotivasi peserta didik untuk membaca, menganalisis, mendiskusikan Potongan bahan makanan nabati.</li> </ol> </li> <li>Menanya <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik mengajukan pertanyaan terkait Potongan bahan makanan nabati</li> <li>Peserta didik menuliskan problem statemen berkaitan dengan materi yang diamati</li> </ol> </li> </ol>	280 menit

	<p>3. Mengumpulkan Data</p> <p>a. Peserta didik melakukan kajian pustaka dari berbagai sumber</p> <p>b. Peserta didik mengumpulkan informasi yang relevan dalam rangka menyelesaikan problem statement yang berkaitan dengan:</p> <p>(1) Pengertian, (2) macam-macam, (3) fungsi, (4) bahan-bahan, (5) alat-alat yang digunakan, (6) persiapan pembuatan, (7) teknik pembuatan, (8) langkah-langkah pembuatan, (9) kriteria, (10) cara penyimpanan</p> <p>c. Peserta didik mendiskusikan informasi yang diperoleh untuk mengolah informasi tersebut</p> <p>d. Menjawab pertanyaan –pertanyaan yang muncul pada lembar problem statement berdasar informasi yang telah dikumpulkan</p> <p>e. Peserta didik dalam kelompok memverifikasi jawaban dengan menggunakan literature dari berbagai sumber</p> <p>4. Mengasosiasi</p> <p>a. Peserta didik mendiskusikan hasil pengolahan informasi atau jawaban pertanyaan dan memverifikasi hasilnya dengan teori-teori atau konsep-konsep dari berbagai pustaka yang relevan, dengan cara:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Memeriksa jawaban kembali</li> <li>- Melakukan verifikasi jawaban dengan referensi atau sumber lain</li> <li>- Hasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan.</li> </ul> <p>5. Mengkomunikasikan</p> <p>b. Peserta didik dalam kelompok menyiapkan bahan presentasi hasil kerja kelompok</p> <p>c. Berdasar undian, peserta didik mempresentasikan hasil diskusi</p> <p>d. Presentasi dilengkapi dengan Tanya jawab untuk memperdalam pemahaman peserta didik terhadappotongan bhaan makanan.</p> <p>e. Peserta didik menyimpulkan kegiatan pembelajaran dan diskusi.</p>	
Penutup	<p>1. Peserta didik dibimbing guru melakukan review materi yang dianggap penting atau ditanya oleh peserta didik.</p> <p>2. Memberikan motivasi kepada peserta didik tentang hasil penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan dan pengetahuan</p> <p>3. Sebelum guru menutup pelajaran, guru mengingatkan kembali materi selanjutnya.</p>	20 menit
Total		315 menit

Pertemuan ke II

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>1. Mengucapkan salam pada peserta didik</p> <p>2. Pengondisian kelas dalam menerima pelajaran:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengecekan kebersihan kelas</li> <li>- Pengaturan tempat duduk</li> <li>- Pengecekan kesiapan dalam menerima pelajaran</li> <li>- Mengabsen siswa</li> </ul> <p>3. Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan, dan pengetahuan Potongan bahan makanan</p>	15 menit

	<p>hewani.</p> <p>4. Memberikan gambaran tentang pentingnya memahami konsep Potongan bahan makanan hewani</p> <p>5. Membimbing dan mengarahkan peserta didik untuk berkumpul dengan kelompoknya untuk mengamati buku/referensi lain atau browsing yang memuat materi Potongan bahan makanan hewani.</p>	
Kegiatan Inti	<p>1. Mengamati</p> <p>a. Peserta didik mengamati tayangan video tentang Potongan bahan makanan hewani.</p> <p>b. Menanyakan kepada peserta didik tentang tayangan video untuk mengarahkan peserta didik pada Potongan bahan makanan hewani</p> <p>c. Memotivasi peserta didik untuk membaca, menganalisis, mendiskusikan Potongan bahan makanan hewani.</p> <p>2. Menanya</p> <p>a. Peserta didik mengajukan pertanyaan terkait Potongan bahan makanan hewani</p> <p>b. Peserta didik menuliskan problem statemen berkaitan dengan materi yang diamati</p> <p>3. Mengumpulkan Data</p> <p>a. Peserta didik melakukan kajian pustaka dari berbagai sumber</p> <p>b. Peserta didik mengumpulkan informasi yang relevan dalam rangka menyelesaikan problem statement yang berkaitan dengan:</p> <p>(1) Pengertian, (2) macam-macam, (3) fungsi, (4) bahan-bahan, (5) alat-alat yang digunakan, (6) persiapan pembuatan, (7) teknik pembuatan, (8) langkah-langkah pembuatan, (9) kriteria, (10) cara penyimpanan</p> <p>c. Peserta didik mendiskusikan informasi yang diperoleh untuk mengolah informasi tersebut</p> <p>d. Menjawab pertanyaan –pertanyaan yang muncul pada lembar problem statement berdasar informasi yang telah dikumpulkan</p> <p>e. Peserta didik dalam kelompok memverifikasi jawaban dengan menggunakan literature dari berbagai sumber</p> <p>4. Mengasosiasi</p> <p>a. Peserta didik mendiskusikan hasil pengolahan informasi atau jawaban pertanyaan dan memverifikasi hasilnya dengan teori-teori atau konsep-konsep dari berbagai pustaka yang relevan, dengan cara:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Memeriksa jawaban kembali</li> <li>- Melakukan verifikasi jawaban dengan referensi atau sumber lain</li> <li>- Hasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan.</li> </ul> <p>5. Mengkomunikasikan</p> <p>a. Peserta didik dalam kelompok menyiapkan bahan presentasi hasil kerja kelompok</p> <p>b. Berdasar undian, peserta didik mempresentasikan hasil diskusi</p> <p>c. Presentasi dilengkapi dengan Tanya jawab untuk memperdalam pemahaman peserta didik terhadap potongan bahan makanan</p> <p>d. Peserta didik menyimpulkan kegiatan pembelajaran dan diskusi.</p>	280 menit
Penutup	<p>1. Peserta didik dibimbing guru melakukan review materi yang dianggap penting atau ditanya oleh peserta didik.</p> <p>2. Memberikan motivasi kepada peserta didik tentang hasil penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan dan pengetahuan</p> <p>3. Sebelum guru menutup pelajaran, guru mengingatkan kembali materi selanjutnya.</p>	20 menit
Total		315 menit

Pertemuan ke III

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengucapkan salam pada peserta didik</li> <li>2. Pengkondisian kelas dalam menerima pelajaran: <ol style="list-style-type: none"> <li>- Pengecekan kebersihan kelas</li> <li>- Pengaturan meja kerja</li> <li>- Pengecekan kesiapan dalam melaksanakan kegiatan praktik</li> <li>- Mengabsen siswa</li> </ol> </li> <li>3. Mengajukan pertanyaan terbuka “Bagaimana pembuatan potongan sayuran untuk fruit salad?</li> <li>4. Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan, dan pengetahuan</li> <li>5. Guru memberikan informasi standar operasional prosedur praktik potongan bahan makanan nabati dan hewani untuk keselamatan kerja dan menghindari kecelakaan</li> <li>6. Guru mengecek persiapan pribadi peserta didik meliputi pakaian kerja, penggunaan asesoris, dan cuci tangan sebelum masuk ruang praktik.</li> <li>7. Guru memberikan motivasi pada peserta didik untuk menunjukkan rasa mandiri, ingin tahu, percaya diri, kerjasama, disiplin, proaktif, tanggungjawab, dan peduli lingkungan dalam pelaksanaan praktik potongan bahan makanan nabati dan hewani</li> </ol>	15 menit
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengamati Peserta didik melakukan kegiatan praktik, praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan diawali dengan: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Persiapan alat</li> <li>b. Persiapan bahan sesuai petunjuk resep</li> </ol> </li> <li>2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Peserta didik mengajukan pertanyaan terkait potongan bahan makanan nabati dan hewani.</li> <li>b. Peserta didik menuliskan problem statemen berkaitan dengan kegiatan yang dilakukan.</li> </ol> </li> <li>3. Mengumpulkan informasi <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Peserta didik melakukan kegiatan praktik, potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai langkah-langkah yang telah direncanakan</li> <li>b. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam praktik, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam praktik tersebut</li> <li>c. Setelah selesai praktik dalam satu kelompok, siswa diminta menyimpulkan dari hasil praktik tersebut</li> </ol> </li> <li>4. Mengasosiasi Siswa membuat laporan praktik berkaitan dengan potongan bahan makanan nabati dan hewani</li> <li>5. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Setelah selesai praktik dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas</li> <li>b. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan</li> </ol> </li> </ol>	280 menit



	<p>menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan praktik potongan bahan makanan nabati dan hewani</p> <p>c. Peserta didik menyimpulkan kegiatan pembelajaran dan diskusi.</p>	
Penutup	<p>1. Peserta didik dibimbing guru melakukan review materi yang dipraktikkan dan dianggap penting atau ditanya oleh peserta didik.</p> <p>2. Memberikan motivasi kepada peserta didik tentang hasil penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan dan pengetahuan</p> <p>3. Sebelum guru menutup pelajaran, guru mengingatkan kembali materi selanjutnya.</p>	20 menit
Total		315 menit

**H. Alat/media/sumber pembelajaran**

1. Alat

: Alat tulis, LCD
2. Bahan

: Materi PPT,handout
3. Media

: Gambar, video
4. Sumber

:
  - Kementerian pendidikan dan kebudayaan, *Boga dasar 1*, kementerian dan kebudayaan, 2013
  - Prihastuti Ekawatiningsih, Dkk, *Restoran Jilid 2*, Departemen Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

**I. Penilaian Hasil Belajar**

1. Jenis / Teknik Penilaian

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : Observasi 1. Kegiatan Diskusi 2. Kegiatan Presentasi	Lembar Observasi
2.	Pengetahuan	Tes Tertulis	Soal tes tertulis uraian Lembar penilaian
3.	Ketrampilan	Presentasi Praktik	Lembar penilaian

2. Instrumen Penilaian Dan Penskoran

- 1) Pengamatan

: Terlampir
- 2) Tes Tertulis

: Pilihan ganda, benar salah, uraian
- 3) Praktik

: Terlampir

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,  
Kaprodi Jasa Boga


Guru Pamong

Guru PPL

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd.  
NIP. 19710115 200604 2 011

Tri Sekiningsih  
NIM. 12511244019

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>BOGA DASAR</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	<b>POTONGAN BAHAN MAKANAN NABATI DAN HEWANI</b>		360 Menit

## POTONGAN SAYURAN

Sayuran termasuk bahan yang mengandung sedikit kalori, tetapi merupakan bahan pangan yang sehat. Kandungan mineral dan vitamin yang tinggi serta rasa menentukan kesegaran sayuran. Selain itu sayuran juga banyak mengandung serat yang baik bagi pencernaan tubuh.

Potongan Sayuran adalah berbagai jenis potongan sayuran/bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan masakan. Macam-macam potongan yang dimaksud bukan merupakan hiasan atau garnish hidangan melainkan macam-macam potongan sayuran yang akan digunakan untuk makanan continental yang sebagian besar digunakan untuk sup, saus, pelengkap maincourse (hidangan utama).

Bermacam – macam bentuk potongan sayuran yang digunakan dalam hidangan soup, salad (pembuka dingin) dan pelengkap pada hidangan utama. Beberapa jenis potongan yang umum digunakan, antara lain :

1. Allumettes atau Machestik




2. Batonnet, memotong dengan ukuran 6 mm × 6 mm × 6,4 mm s d 7,6 mm.



3. Choped, memotong secara sembarangan dalam ukuran dan potongannya



4. Concasser atau Con-Cass-Seer, memotong secara chop tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>BOGA DASAR</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	<b>POTONGAN BAHAN MAKANAN NABATI DAN HEWANI</b>		360 Menit

##### 5. Cube

memotong dalam bentuk dadu ukuran 12 mm × 12 mm × 25 mm.



##### 6. Diamond shape

Potongan miring dengan ketebalan 0,5 cm



##### 7. Chiffonade

Mengiris halus daun selada atau sayuran dengan tebal 1–2 mm dari daun seperti ; bayam, kol merah dan digunakan sebagai hiasan (*garnish*)



##### 8. Macedoine

Buah–buahan atau sayuran dipotong kubus atau dadu 1cm x 1cm x 1 cm.


Biasanya digunakan pada kentang, wortel, lobak, papaya, dan apel.



##### 9. Fine Brunoise,

memotong dengan ukuran 1,6 mm × 1,6 mm × 1,6 mm.



	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>BOGA DASAR</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	<b>POTONGAN BAHAN MAKANAN NABATI DAN HEWANI</b>		360 Menit

#### 10. Paysanne

Potongan dengan tipis 1 cm x 1 cm x 2 mm berbentuk segi empat, segi tiga, atau 1,5 mm bentuk bulat. Umumnya digunakan sebagai hiasan (*garnish*) untuk sup.



#### 11. Slice

Mengiris tipis sayuran sesuai bentuk, mentimun, wortel, bawang bombay, tomat.



#### 12. Shred

memotong dengan bentuk panjang dan tipis, potongan dapat juga dilakukan dengan parutan keju dan potongan kasar.



#### 13. Wedge


memotong buah, daging atau sayuran dalam bentuk segitiga.



#### 14. Turning

Potongan segi lima atau melengkung, biasa digunakan pada wortel, lobak, kentang.



	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>BOGA DASAR</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	<b>POTONGAN BAHAN MAKANAN NABATI DAN HEWANI</b>		360 Menit

#### 15. Vichy

Potongan menurut bentuk dengan ketebalan 2 mm, biasa digunakan untuk wortel.



#### 16. Florets

Sayuran yang dipotong per kuntum bunga,



#### 17. Juliene

potongan yang berbentuk korek api, memotong dengan ukuran 3,2 mm × 3,2 mm × 3,2 mm. potongan ini lebih halus dari allumette, biasanya digunakan pada wortel, kubis, dan bawang Bombay.



#### 18. Barel

potongan yang berbentuk ½ gendang (segi lima)



19. Large Dice, memotong dengan ukuran 2 cm × 2 cm × 2 cm.


20. Frite, memotong dengan ukuran 8 – 12 mm × 7,6 cm sisi persegi.

21. Emincer atau Em-man-sry, memotong hingga menjadi potongan yang sangat tipis.

22. Medium Dice, memotong dengan ukuran 12 mm × 12 mm × 12 mm.

23. Mince, memotong secara chop tetapi dalam potongan yang lebih baik dan teratur.

24. Poille, memotong dengan ukuran 5 cm × 1,6 cm × 1,6 cm.

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>BOGA DASAR</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	<b>POTONGAN BAHAN MAKANAN NABATI DAN HEWANI</b>		360 Menit

27. Sliver atau kerat, memotong atau membelah bahan makanan dengan bentuk panjang, potongan sangat tipis, juliene merupakan potongan sliver yang besar.
28. Small Dice, memotong dengan ukuran 6 mm × 6 mm × 6 mm.

### POTONGAN KENTANG

1. French fries, Disebut juga *chip potatoes* dengan ukuran : 8 cm x 1 cm x 1 cm.



2. *Mignonettes*

Potongan kentang dengan ukuran ; 7 x 7 x 50 mm/ 4 cm x 1 cm x 1 cm.  
Langkah–langkah memotong dari awal sama dengan *French Fries*, hanya ukuran yang berbeda.



3. *Matchstick/Shoestring*


Potongan kentang dengan ukuran 4 cm x 0,4 cm x 0,4 cm



4. *Straw*

Potongan *julienne*, dengan 4 cm x 0,2 cm x 0,2 cm



	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>BOGA DASAR</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	<b>POTONGAN BAHAN MAKANAN NABATI DAN HEWANI</b>		360 Menit

##### 5. *Saratoga Chips*

Irisan kentang yang tipis, 1 mm tebalnya.



##### 6. *Wafer*

Hampir sama dengan *saratoga chips* tetapi dipotong dengan *mandolin* sehingga menimbulkan guratan/motif pada kentang.



##### 7. *Pommes Boulangère*

Kentang yang dipotong dengan tebal 4 mm.



##### 8. *Pommes Chateau*

Kentang yang dipotong dengan ukuran : panjang 6 cm x diameter 2 cm.




##### 9. *Pommes Parisienne*

Kentang yang dipotong dengan ukuran : panjang 1,5 cm x diameter 2,5 cm atau dapat menggunakan *parisienne cutter* yang besar.





	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>BOGA DASAR</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	<b>POTONGAN BAHAN MAKANAN NABATI DAN HEWANI</b>		360 Menit

Kentang yang dipotong dengan diameter 1,5 cm atau dapat menggunakan *parisienne cutter* yang kecil.

11.



Kentang yang dipotong dengan ukuran : 6 cm x 2 cm x 2 cm.



# Potongan Bahan Makanan

Boga Dasar



# Penggolongan Bahan Makanan

- Golongan *Perishables* (*tidak tahan lama*)
- Golongan *Groseries* (*tahan lama*)

# Golongan perishables

Bahan-bahan ini pada umumnya tidak tahan lama atau mudah menjadi busuk. Yang termasuk golongan *perishables* adalah bahan segar (*fresh*), bahan-bahan yang telah diawetkan, maupun bahan yang dalam penyimpanannya memerlukan ruangan yang mempunyai temperatur tertentu seperti : *cold storage room*, atau *refrigerator*





Dalam penyimpanannya memerlukan ruangan yang mempunyai temparetur tertentu seperti :

- Segala macam sayur segar dan buah-buahan :  $7^{\circ} - 10^{\circ}\text{C}$ .
- Segala jenis daging dan unggas (*poultry*) :  $0^{\circ} - 4^{\circ}\text{C}$ .
- Segala jenis ikan dan *shelfish* :  $0^{\circ} - 5^{\circ}\text{C}$ .
- Segala jenis telur :  $10^{\circ}\text{C}$ .
- *Juice*, *Yoghurt*, dan *milk* :  $4^{\circ} - 8^{\circ}\text{C}$ .
- *Ice Cream* dan *Frozen Food* :  $18^{\circ} - 30^{\circ}\text{C}$ .

Temperatur Lemari Pendingin yang baik untuk menyimpan sayuran segar

No	Nama sayuran	Temperature °C	Waktu penyimpanan
1	Asparagus	6°C	21 - 28 hari
2	Kacang-kacangan	7-10 °C	8 - 10 hari
3	Buncis	7-10 °C	8 - 10 hari
4	Brokoli	0,5 °C	7 - 10 hari
5	Bunga kol	0,6°C	7 - 14 hari
6	Parsley	0,6°C	2 - 4 hari
7	Lobak cina	0,0°C	7 - 14 hari
8	Jagung	0,6°C	7 - 14 hari
9	Timun	7,2-10°C	14 - 21 hari
10	Terong	7,2-10°C	10 hari
11	Lettuce	0,6°C	14 hari
12	Jamur	0,0°C	14 bulan
13	Bawang Bombay	0,6-1,7 °C	6 bulan
14	Cabe	7,2-10 °C	8 - 10 hari
15	Kentang	10 °C	21 - 45 hari
16	Labu parang	10 -12,8°C	2 - 5 hari
17	Radische	0,6°C	10 - 14 hari
18	Bayam	0,6°C	5 - 10 hari
19	Tomat hijau	12,8-15,6°C	14 - 25 hari
20	Tomat masak	10 °C	8 - 12 hari

# Golongan Groseries





# Golongan Groseries

- Biasanya bahan-bahan telah diawetkan, tahan lama, kering, dan dikemas dalam : kaleng, botol, atau dalam bungkus karton yang diberi label dan tanggal kadaluarsa.
- Bahan-bahan tersebut dalam penyimpanannya memerlukan ruangan yang sejuk dan berventilasi yang cukup. Dapat disimpan pada *room temperature* (suhu ruangan).





# POTONGAN BAHAN MAKANAN

- Potongan bahan makanan dibedakan menjadi 2 yaitu potongan nabati dan potongan hewani.
- Potongan nabati adalah potongan bahan makanan yang berasal dari nabati seperti sayuran dan buah-buahan.
- Potongan hewani adalah potongan bahan makanan yang berasal dari hewan ternak seperti unggas, sapi, kambing, dan lain sebagainya.



# SAYURAN

- Sayuran termasuk bahan yang mengandung sedikit kalori, tetapi merupakan bahan pangan yang sehat. Kandungan mineral dan vitamin yang tinggi serta rasa menentukan kesegaran sayuran. Selain itu sayuran juga banyak mengandung serat yang baik bagi pencernaan tubuh



# Penggolongan Sayuran



- Berasal Dari Daun : bayam , selada , kol, kol merah .
- Berasal Dari Buah : tomat , terung , timun, dan labu.
- Berasal Dari Umbi : ( Umbi akar : wortel, bit, lobak, ubi jalar , kentang ). (Umbi lapis : bawang putih,bawang merah, bawang bombay daun bawang ).
- Berasal Dari Bunga : brokoli , kembang kol.
- Berasal Dari Tunas dan Tangkai : asparagus, rebung , seledri .
- Berasal Dari Biji/kacang-kacangan : buncis , kacang polong .
- Berasal Dari Jamur : Jamur kancing, jamur tiram.




# Memilih Sayuran yang Baik

- Pilih sayuran yang masih segar, tampak bersih, tidak diselubungi kotoran atau tanah serta tidak ada bekas gigitan hama.
- Pilih sayuran yang masih utuh, tidak keriput, tidak terlihat sobek, luka memar bekas benturan, bercak-bercak, busuk, berlendir atau warnanya pudar.
- Pilih sayuran yang berukuran kecil dan muda untuk memperoleh tekstur yang empuk.
- Pilih sayuran yang tidak terlalu lembab atau basah agar kerusakan sayuran dapat dicegah. Hindari memilih sayuran yang terbungkus dalam plastik yang rapat, karena sayuran mudah berkeringat sehingga cepat mengalami kerusakan.



# Vegetable cutting

- Adalah berbagai jenis potongan sayuran/ bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan masakan.
- 



# Macam-macam vegetable cutting

Macam-macam potongan yang dimaksud bukan merupakan hiasan atau garnish hidangan melainkan macam-macam potongan sayuran yang akan digunakan untuk makanan continental yang sebagian besar digunakan untuk sup, saus, pelengkap maincourse (hidangan utama).

## Jardinière



# BATONNET



- Potongan sayuran yang berbentuk balok dengan ukuran 4 1/2 x 1/2 cm

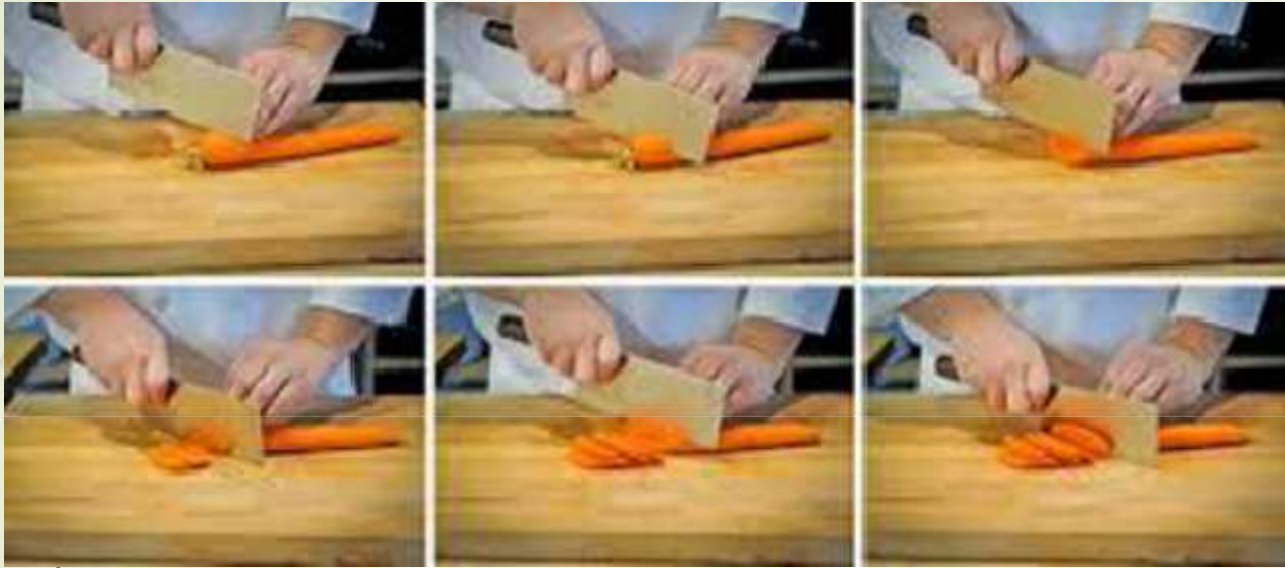


# ALLUMUMETTES



*potongan tipis panjang dengan ukuran  $\frac{1}{2}$  mm  $\times$  4 cm, seperti korek api, biasanya pada kentang dan lobak.*

## Julienne



Potongan yang berbentuk batang korek api, balok, dengan ukuran 3 x 1 x 1 mm. potongan ini lebih halus dari allumette, biasanya digunakan pada wortel, kubis, dan bawang bombay

## Chiffonnade

Mengiris halus daun selada atau sayuran dengan tebal 1–2 mm dari daun seperti ; bayam, kol merah dan digunakan sebagai hiasan (*garnish*)



## Brunoise

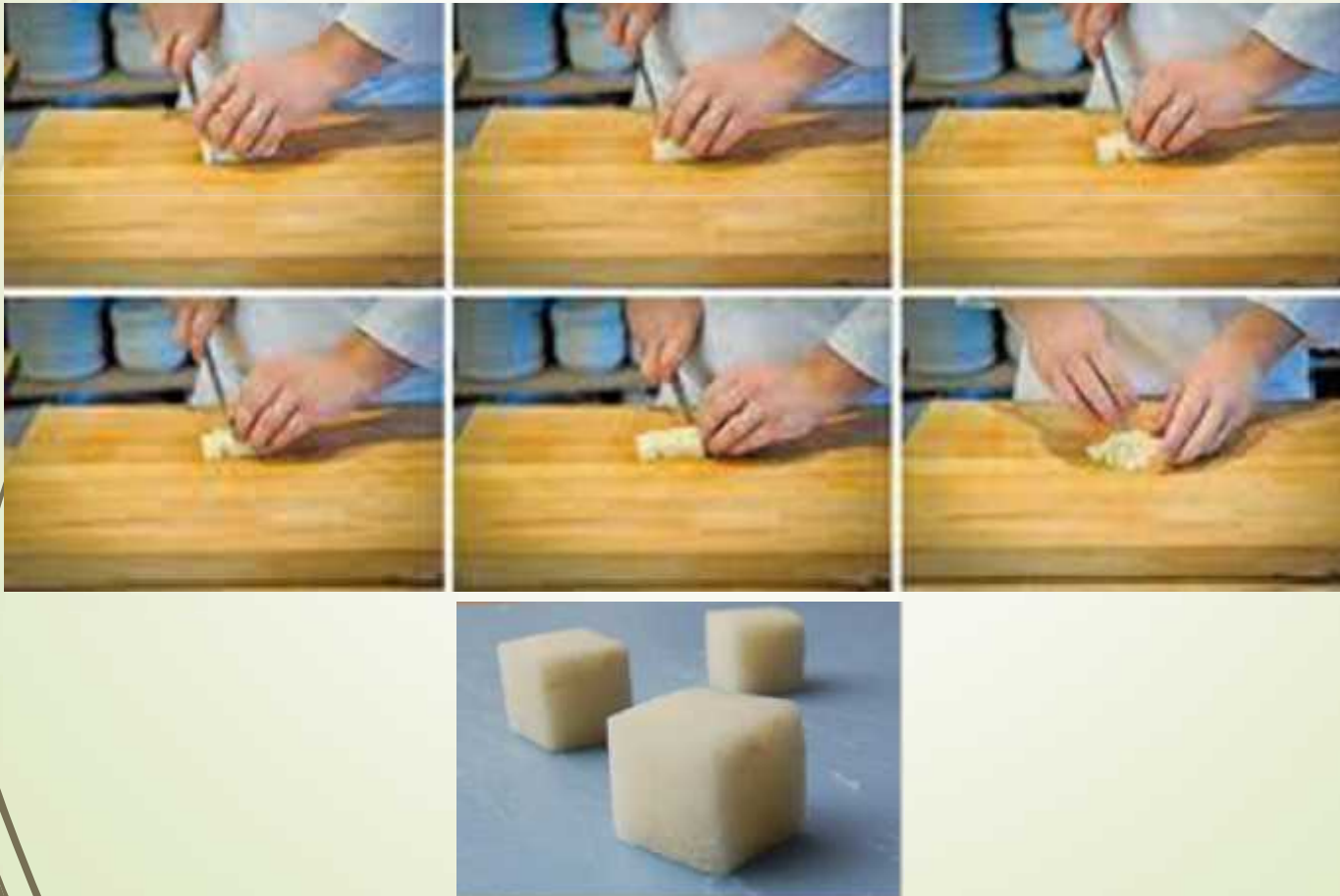
- Dipotong berbentuk kubus 3,2 x 3,2 x 3,2 mm, wortel, bawang bombay, lobak, dan seledri.biasa digunakan sebagai hiasan (*garnish*).





## 9) *Cube/Dice*

- Potongan dadu dengan ukuran 1 cm x 1 cm x 1 cm, ada yang besar, sedang dan kecil. Digunakan pada wortel, kentang, tomat, daging.



## Macedoine

Buah-buahan atau sayuran dipotong kubus atau dadu 1 cm x 1 cm x 1 cm. Biasanya digunakan pada kentang, wortel, lobak, papaya, dan apel.



## *Paysanne*

Potongan dengan tipis 1 cm x 1 cm x 2 mm berbentuk segi empat, segi tiga, atau 1,5 mm bentuk bulat. Umumnya digunakan sebagai hiasan (*garnish*) untuk sup.



## *Mirepoix*

- Potongan sayuran dengan ukuran 2 cm x 2 cm x 2 cm. Campuran berbagai sayuran seperti : bawang bombay, wortel, seledri, dan daun bawang yang dipotong dadu kasar,





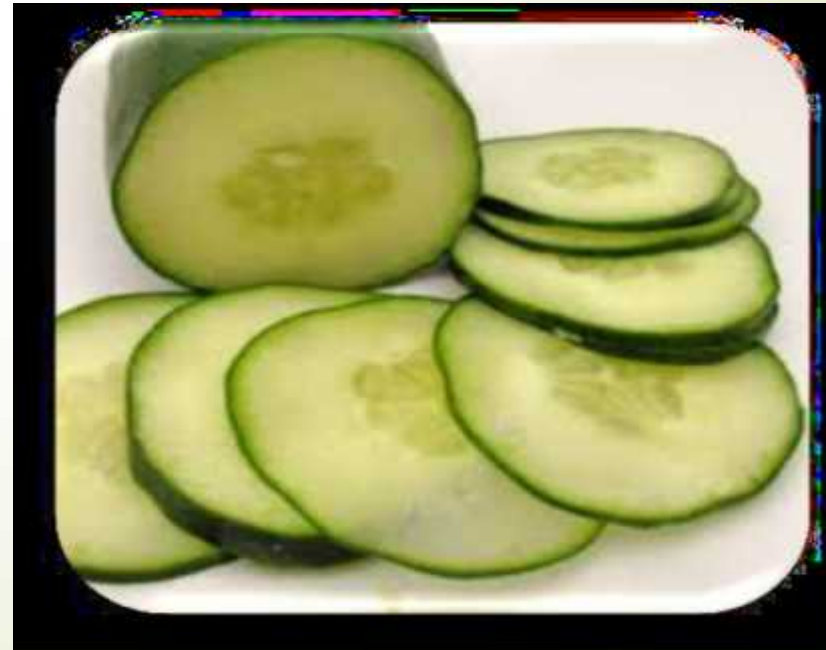
## *Chopped*

- ▀ Mencincang sayuran sampai halus atau kasar



## *Slice*

Mengiris tipis sayuran sesuai bentuk, mentimun, wortel, bawang bombay, tomat.



## *Shred*

- Potongan seperti slice tetapi dengan ketebalan



## *Losange/Diamond Shape*

- ▶ Potongan miring dengan ketebalan 0,5 cm.





## Section/Wedges

- Potongan yang biasanya digunakan untuk tomat, lemon, limau



## Turning

- Potongan segi lima atau melengkung, biasa digunakan pada wortel, lobak, kentang.



## Vichy

- Potongan menurut bentuk dengan ketebalan 2 mm, biasa digunakan untuk wortel.



## *Florets*

Sayuran yang dipotong per kuntum bunga,





# Potongan Kentang

## 1) *French Fries*

Disebut juga *chip potatoes* dengan ukuran : 8 cm x 1 cm x 1 cm.



## 2) Mignonettes

Potongan kentang dengan ukuran ; 7 x 7 x 50 mm/ 4 cm x 1 cm x 1 cm.

Langkah–langkah memotong dari awal sama dengan *French Fries*, hanya ukuran yang berbeda.



### 3) Matchstick/Shoestring

Potongan kentang dengan ukuran 4 cm x 0,4 cm x 0,4 cm



#### 4) Straw

Potongan *julienne*, dengan 4 cm x 0,2 cm x 0,2 cm



### 5) *Saratoga Chips*

Irisan kentang yang tipis, 1 mm tebalnya.





## 6) Wafer

Hampir sama dengan *saratoga chips* tetapi dipotong dengan *mandolin* sehingga menimbulkan guratan/motif pada kentang.



## 7) Pommes Boulangère

Kentang yang dipotong dengan tebal 4 mm.



## 8) *Pommes Chateau*

Kentang yang dipotong dengan ukuran :  
panjang 6 cm x diameter 2 cm.





### 9) *Pommes Parisienne*

Kentang yang dipotong dengan ukuran :  
panjang 1,5 cm x diameter 2,5 cm atau dapat  
menggunakan *parisienne cutter* yang besar.



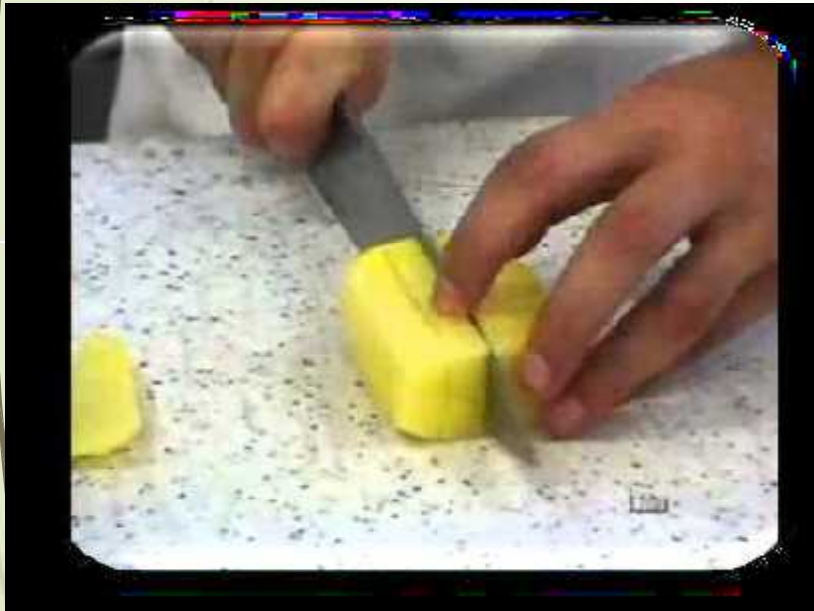
## 10) Pommes Noisettes

Kentang yang dipotong dengan diameter 1,5 cm atau dapat menggunakan *parisienne cutter* yang kecil



## 11) *Pommes Pont Neuf*

Kentang yang dipotong dengan ukuran : 6 cm x 2 cm x 2 cm.






# UNGGAS

- Pada umumnya unggas yang dipergunakan dalam pengolahan adalah ayam, itik, kalkun, angsa, dan bermacam-macam burung.
- **Klasifikasi Unggas**
  - ❑ Ayam
  - ❑ Angsa
  - ❑ Kalkun
  - ❑ Itik
  - ❑ Burung Merpati



# Kualitas Unggas

- Kualitas unggas yang baik ditentukan oleh:
  1. Bagian daging lebih banyak daripada bagian lainnya.
  2. Tekstur daging lembut.
  3. Bagian dada tampak berisi.
  4. Bagian paha tidak keras.
  5. Aroma segar.
  6. Karkas utuh.



# Kriteria ayam yang baik adalah:

- a. Mempunyai badan yang besar dan montok.
- b. Tulang dada masih mempunyai tulang rawan.
- c. Dagingnya segar.
- d. Kulit segar, putih rata, dan ada yang kemerah-merahan.
- e. Ayam yang tua mempunyai sisik di kaki dan mempunyai taji.
- f. Ayam tidak mengantuk dan berpenyakit.
- g. Memiliki mata yang segar dan cerah.




# Angsa

## a. *Gooseling* (angsa muda)

- Umur : 3–5 bulan
- Berat : 2–3 kg
- Kegunaan : dipanggang (*roasting*), direbus

## b. *Goose* (angsa dewasa)

- Umur : 6–9 bulan
- Berat : 3–7 kg
- Kegunaan : Pot roasting, boiling



# Kalkun (Turkey)

## a. *Young Turkey* (Kalkun Muda)

- Umur : 3–4 bulan
- Berat : 2–3 kg

## b. *Yearling Turkey* (Kalkun dewasa)

- Umur : 5–7 bulan
- Berat : 4–7 kg

## c. *Large Turkey* (Kalkun)

- Umur : >10 bulan
- Berat : >8kg





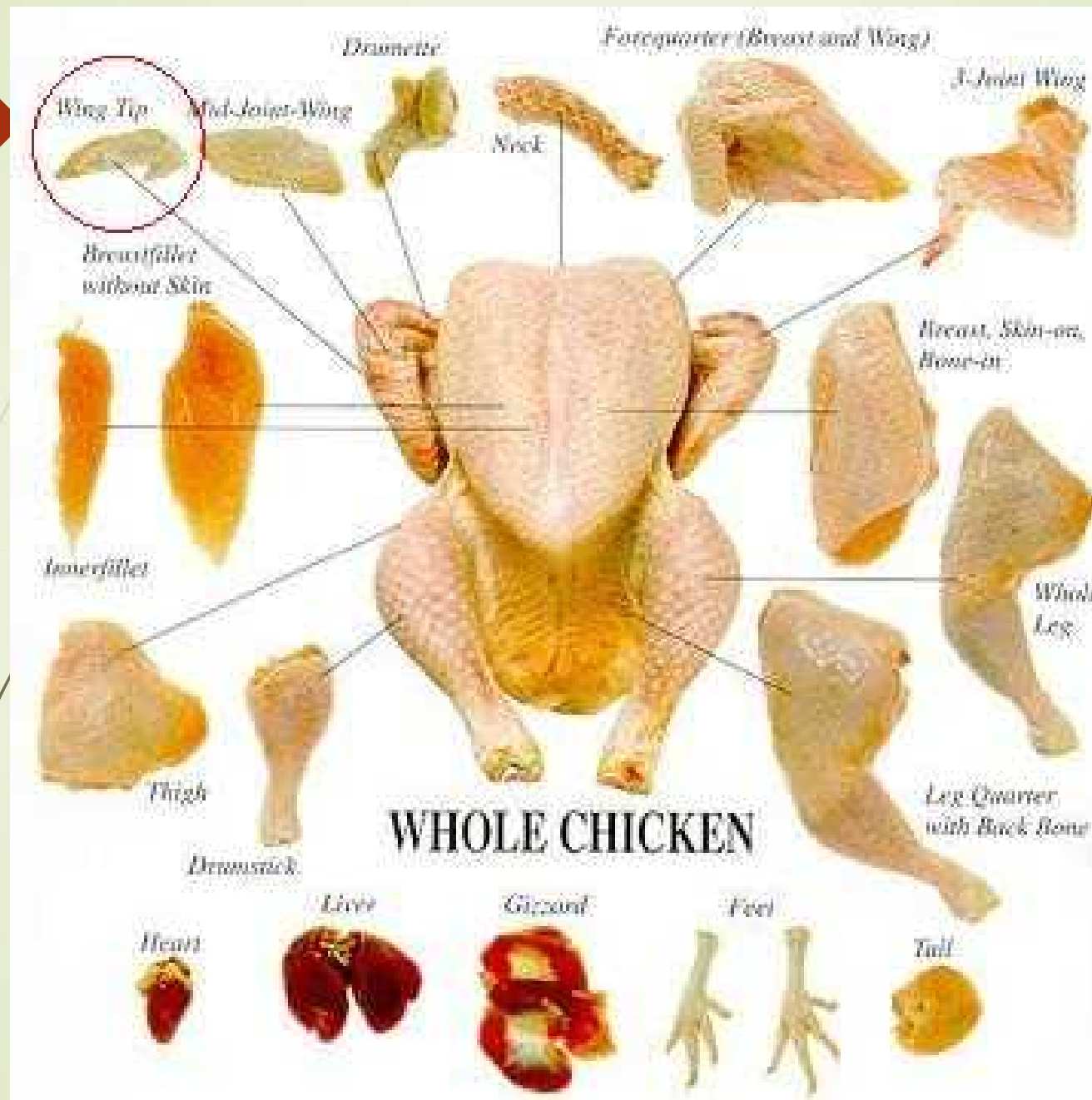
# Itik

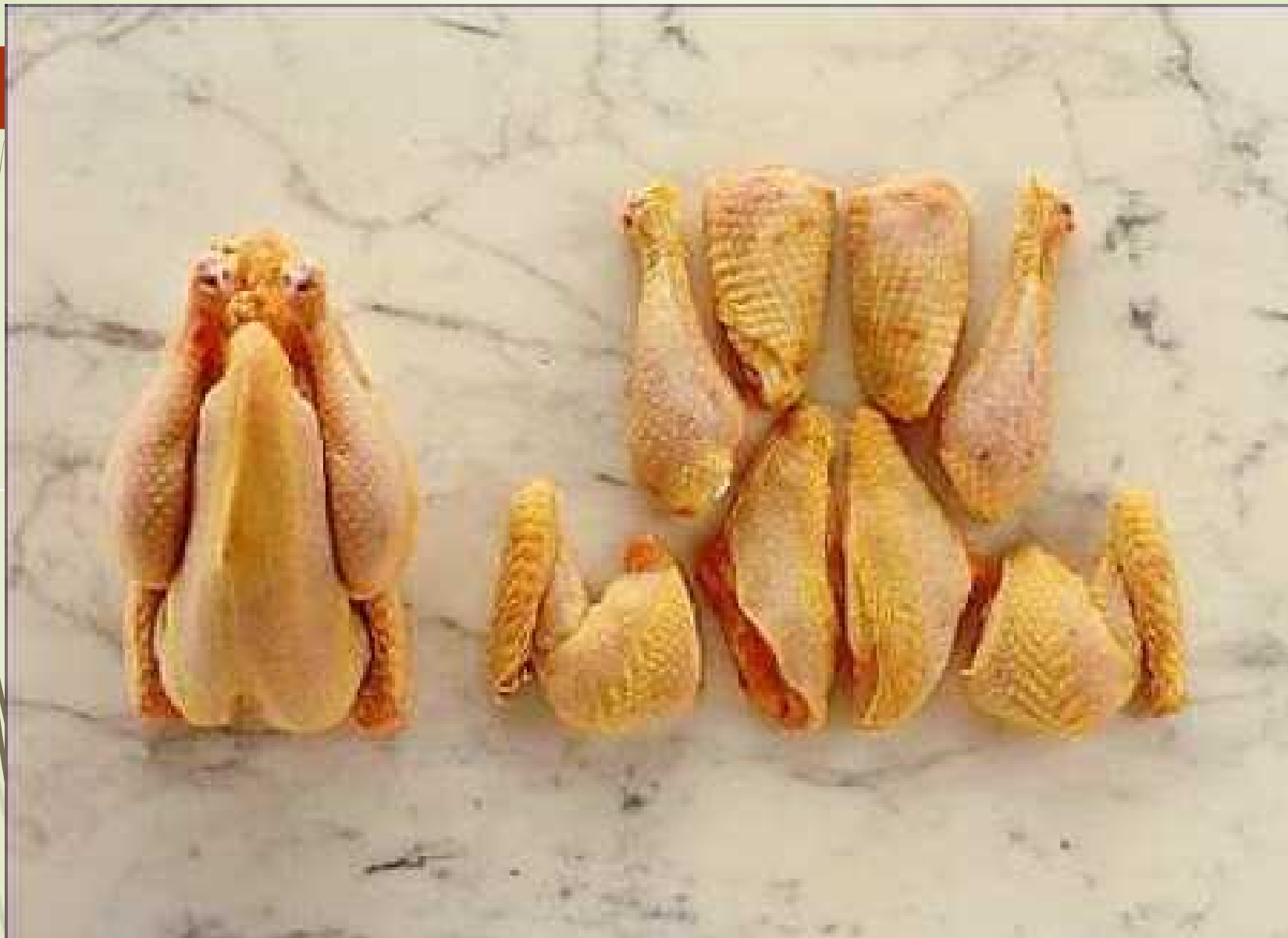
- Itik dikenal sebagai unggas penghasil daging kedua sesudah ayam.
- Jenis itik bermacam-macam diantaranya :
  - a) Bebek Jawa
  - b) Bebek Alabio
  - c) Bebek Bali
  - d) Bebek Manila (Mentok)



# Bagian-bagian potongan unggas

- Paha bawah
- Paha atas
- Dada
- Sayap
- Punggung dan brutu







# Cara Penyimpanan Unggas

1. Unggas perlu dibersihkan dan dicuci sebelum disimpan.
2. Simpan dalam ruang pendingin (*refrigerator*) bila masa simpan tidak lama dan unggas akan segera digunakan. Simpan dalam ruang pembeku (*frezeer*) jika unggas disimpan untuk waktu yang lama dan belum digunakan.



# IKAN



- Memilih ikan harus yang mempunyai mutu yang terbaik. Cara memilih ikan bisa dengan menggunakan indra penglihatan, perabaan, dan penciuman. Melalui panca indra tersebut dalam memilih ikan harus memenuhi kriteria:
  1. Warna pada kulit ikan mengkilat dan jernih. Berbeda dengan ikan yang busuk maka kulit ikan akan menjadi kusam atau suram dan tidak segar lagi.

## Lanjutan

2. Sisik ikan melekat kuat pada kulitnya dan mengkilat.
3. Apabila ditekan daging ikan dengan jari pada bagian perut jika ditekan cepat kembali pada keadaan semula atau kenyal, berarti ikan dalam keadaan rigormortis atau belum busuk atau rusak.
4. Bagian insang ikan masih berwarna merah segar dan lembaran insang kelihatan jelas.
5. Bola mata ikan masih bening atau jernih, cerah, dan segar serta tidak tenggelam pada rongganya.
6. Ikan yang masih segar mempunyai bau yang masih segar. Jika kedapatan ikan berbau amoniak atau belerang berarti ikan sudah busuk.



# Penyimpanan Ikan

## ► Teknik Penyimpanan Basah dan Dingin

- Tujuan penyimpanan basah dan dingin adalah untuk mempertahankan suhu penyimpanan pada suhu  $-1$  s/d  $1^{\circ}\text{C}$ , untuk menahan perpindahan bau dan aroma yang dipindahkan oleh bahan lain.
- Metode penyimpanan basah dan dingin dapat melalui dua cara, yaitu:
  - a. Penyimpanan dalam pecahan es.
  - b. Penyimpanan dalam alat pendingin.

## ► Teknik Pengawetan

Teknik ini merupakan teknik penyimpanan dengan waktu yang lebih lama seperti , pengeringan, penggaraman, pengasapan, dan pengalengan.





# Potongan Ikan

- a) *Fillet*; Potongan ikan utuh dan sudah dibuang tulang dan kulitnya untuk ikan berbentuk badan bulat menjadi 2 fillet dan ikan berbentuk badan pipih menjadi 4 fillet.
- b) *Delice*; Potongan fillet utuh panjang kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat 2, bagian dalam ada di luar.

c) *Paupiette; Dean* difillet tipis, diisi lalu digulung, disebut juga *rolled fillet*.

➤ d) *Goujon (Goujonette)*; Panjang potongan kurang lebih 6–8 cm dengan tebal 0,5–1 cm. *Goujon* biasanya dibuat dari trimming yang didapat pada waktu proses portioning.

➤ e) *Troncon*; Potongan ikan dipotong dari ikan yang bertubuh bulat (*round fish*). Potongan ikan berbentuk *troncon* ini bulat utuh bersama durinya.

# Penanganan Ikan

## Jenis Potongan Ikan



A. Paupiette - B. Troncon - C. Goujonettes - D. Pave - E. Fillet - F. Darne or cutlet



A.En-Lorgette - B. En-tresse- C. Colère - D. Colbert - E. Delice- F. Cravatte



# DAGING

- Daging merupakan bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat dan vitamin-vitamin yang terdapat di dalamnya.
- Di dapur biasanya hanya dipergunakan empat bahan pokok utama yaitu, *Beef* (daging sapi), *Veal* (daging sapi muda), *Lamb, mutton* (daging kambing) dan *pork* (daging babi).



# Hal-Hal yang Harus Diketahui Sebelum Proses Pengolahan Daging

## 1. Perubahan-Perubahan Daging Setelah Dipotong

Pada saat hewan dipotong, dalam beberapa jam akan terjadi peristiwa rigormortis yang berkaitan dengan kontraksi otot dan meningkatnya kekerasan daging. Hal ini diperkirakan akibat pembentukan asam laktat yang menumpuk setelah hewan dipotong. Setelah fase rigormortis terlewati, daging menjadi empuk, lebih juicy dan lebih beraroma. Kecepatan pelayuan tergantung pada waktu dan suhu penyimpanan.

## 2. Perubahan Warna Daging

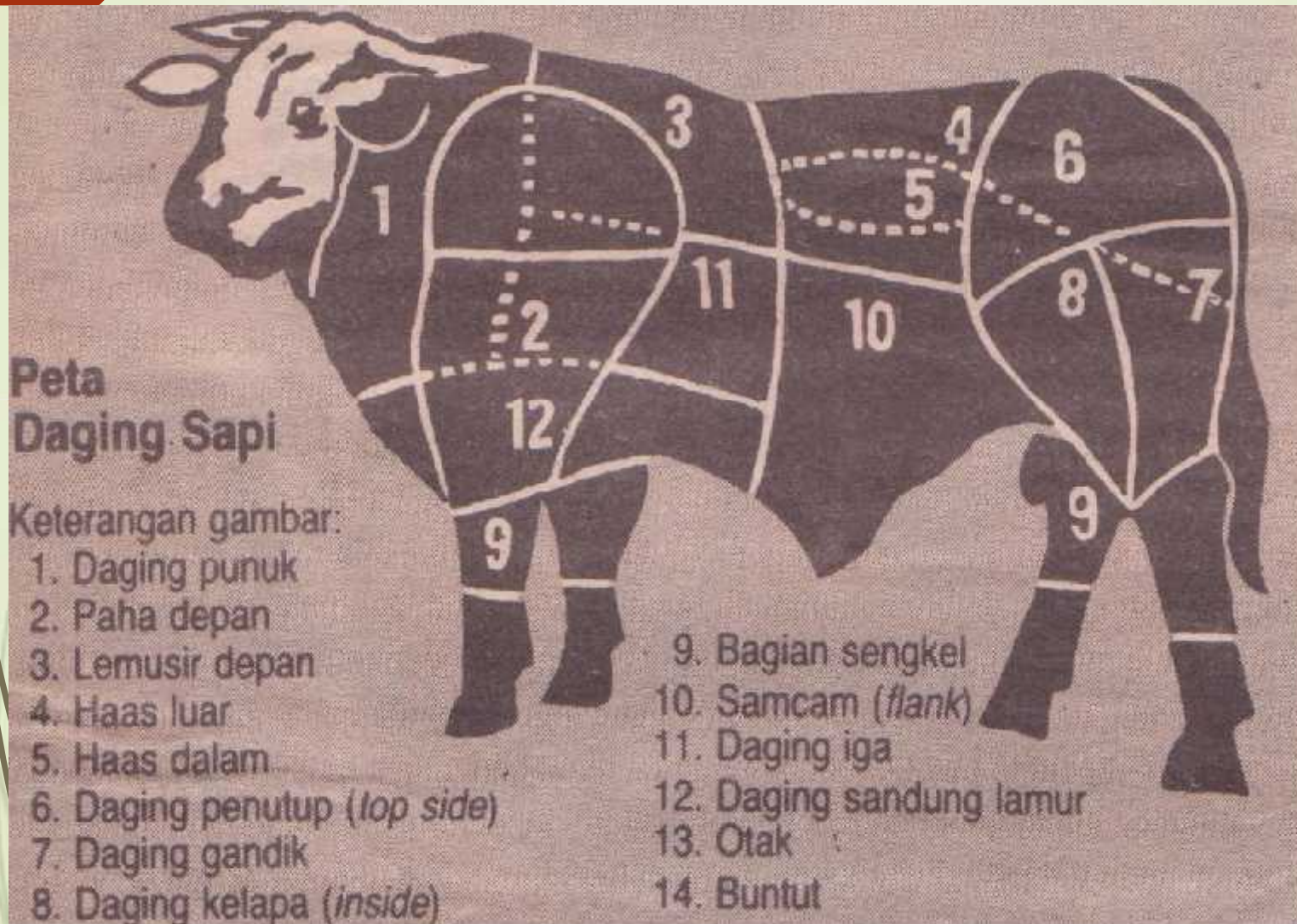
- a. Warna merah ungu menjadi merah cerah. Apabila tersedia oksigen dalam jumlah yang cukup maka *oksihemoglobin* berbalik membentuk *myoglobin* sehingga warna berubah menjadi merah ungu.
- b. Perubahan warna merah cerah menjadi coklat atau pink akan terjadi apabila daging berhubungan dengan udara terlalu lama.
- c. Perubahan warna merah ungu atau merah cerah menjadi merah oleh pengaruh bahan pengawet.

### **3. Banyak Sedikitnya Serat Daging**

Daging yang banyak uratnya biasanya diperoleh dari otot yang digerakan. Contohnya daging pada kaki yang mempunyai urat lebih banyak dari daging yang ada pada bagian belakang.



# Beef

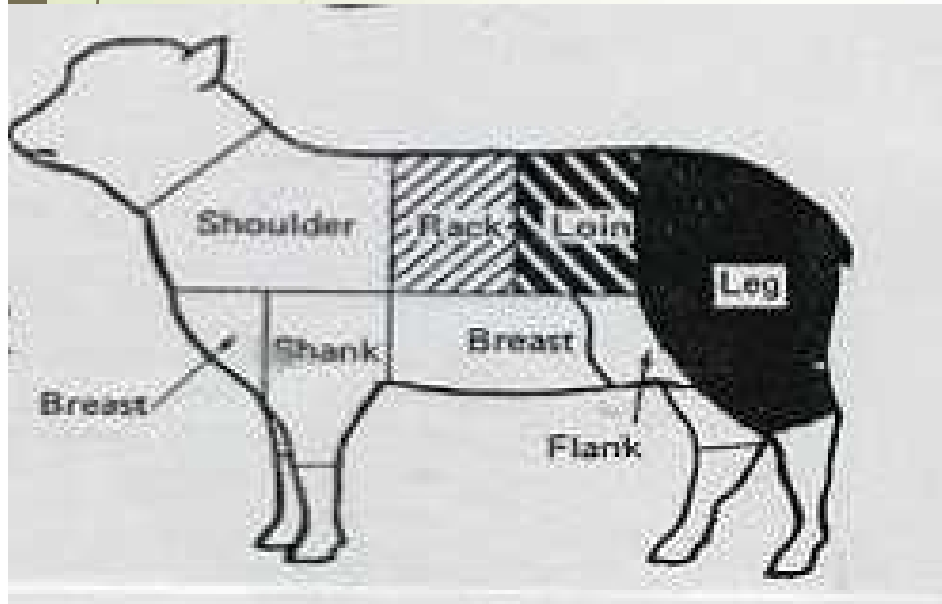




## Kualitas daging sapi yang baik :

- Warna daging merah segar
- Tekstur daging lembut dan serat daging halus .  
Makin kasar seratnya makin alot daging tersebut.
- Warna lemak pada daging adalah putih kekuningan.

# Kambing

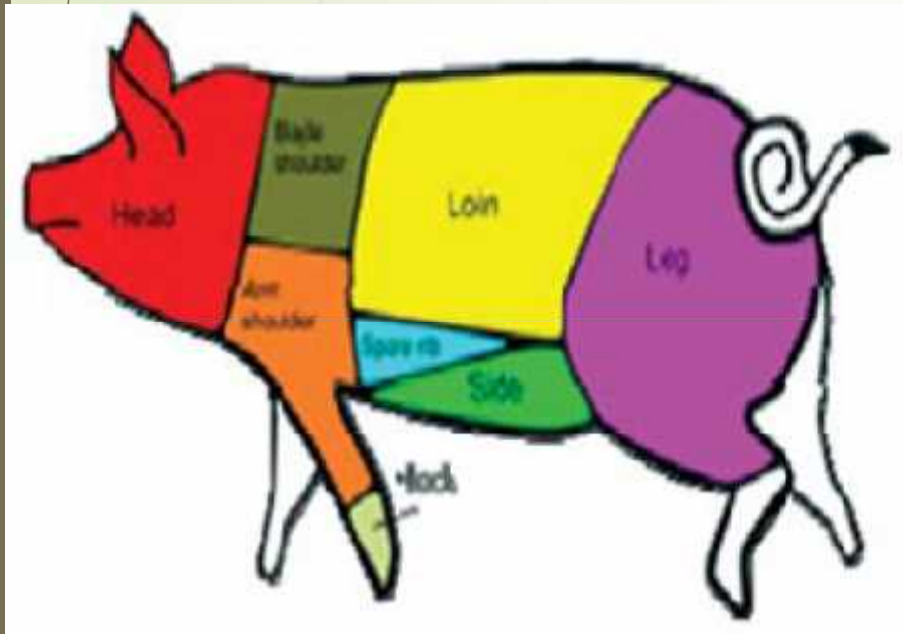


- Leg : paha
- Loin : lulur
- Breast : dada
- Flank : perut
- Shank : sengel
- Shoulder : lengan
- Rack/ Rib : Bagian iga

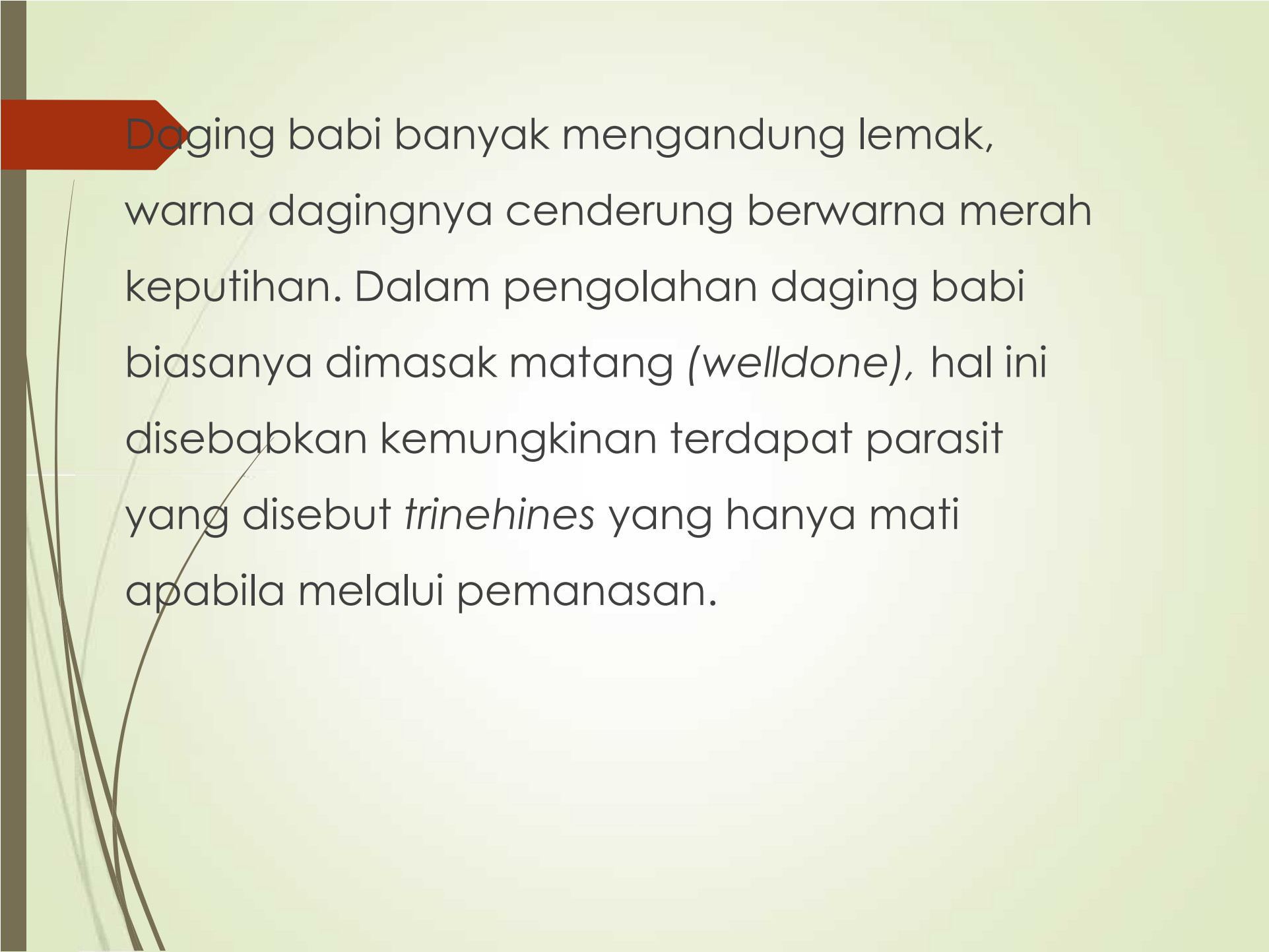
Adapun kriteria-kriteria daging yang baik adalah:

- Dagingnya berwarna merah tua, serat-seratnya halus.
- Lemaknya berwarna putih dan agak keras.
- Kambingnya yang muda tulangnya berpori-pori.
- Dagingnya melekat pada tulang.

# Babi



- Head : kepla
- Shoulder : Lengan
- Loin : Lulur
- Spare Rib : iga
- Side : perut bawah
- Leg : paha



Daging babi banyak mengandung lemak, warna dagingnya cenderung berwarna merah keputihan. Dalam pengolahan daging babi biasanya dimasak matang (*welldone*), hal ini disebabkan kemungkinan terdapat parasit yang disebut *trinehines* yang hanya mati apabila melalui pemanasan.

**ANALISA HASIL EVALUASI BELAJAR**

Nama sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG  
 Mata pelajaran : Boga Dasar  
 Kelas : X Jasa Boga 2  
 Semester/Tahun pelajaran : Gasal / 2015  
 Standar kompetensi :  
 Kompetensi dasar :  
 Jenis tes :  
 Hari/tanggal :

No	NAMA SISWA	HASIL	KETERANGAN			Tindak lanjut	
		NILAI	% jwb betul	Berhasil	Gagal	Perbaikan	Pengayaan
1.	Adinda Rahmania						
2.	Adzania Zendhi Restu D						
3	Ahmad Bahrul Ulum Addiniyah Harun						
4	Alya Rahmi Aisya						
5	Anisa Kusuma W						
6	Anna Putrid Setyaningrum						
7	Annisa Indah K						
8	Apriliana Sari						
9	Arizka Hibatul Dea Sugma						
10	Astin Arofah						
11	Atika Hani Amaniah						
12	Atina Nisa'ul Qusna						
13	Aulia Rachma Tunisa						
14	Devinna Anjaswari Putrid						
15	Dewi Mega Pratiwi						
16	Dimas Aditya						
17	Farida Dini Hanifa						
18	Fera Aldilla Kurniasari						

21	Lusiana Ayunda Anggraeni						
22	M Adi Prasetyo						
23	Manda Nur Rahma						
24	Maya Idha Ningrum						
25	Maya Syara Asyifa						
26	Muhammad Hamam Febriyansyah						
27	Muhammad Taufiqurrahman						
28	Nurul Fitriana Mahmudah						
29	Nurul Hidayah						
30	Nurwahyuni Chairunisa						
31	Ratih Kusumarani						
32	Riska Tri Nurjanah						
33	Safrilia Rahayu Satyawati						
34	Shavira Ika Putri						
35	Violita Ardianti						
36	Wiwit Ariyani						
	Jumlah						
	Rerata						

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,  
Kaprodi Jasa Boga

Guru Mata Pelajaran

**FORMAT PERBAIKAN DAN PENGAYAAN**

Nama sekolah : SMK Negeri 3 Magelang  
 Mata pelajaran :  
 Kelas :  
 Semester/tahun pelajaran :  
 Kompetensi/sub.kompetensi :  
 Jenis tes :  
 Hari/tanggal :

**I. PERBAIKAN**

No	NAMA SISWA	JENIS KESULITAN	PELAKSANAAN BANTUAN	HASIL			
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							



24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							
33							
34							
35							
36							
37							

Mengetahui ,  
Wakasek 1

Mengesahkan,  
Kaprodi Jasa Boga

Magelang, Agustus 2015

Guru Mata Pelajaran

Sutji Sadarini, S.Pd.  
NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd  
NIP. 19710115 200604 2 011

**II. PENGAYAAN**

12/07/2010

No	NAMA SISWA	NILAI	MATERI PENGAYAAN
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			

30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			

Mengetahui ,  
Wakasek 1

Mengesahkan,  
Kaprodi Jasa Boga

Magelang, Agustus 2015

Guru Mata Pelajaran

Sutji Sadarini, S.Pd.  
NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd  
NIP. 19710115 200604 2 011

**DAFTAR HADIR**  
**PROGRAM PERBAIKAN/PENGAYAAN**

Nama sekolah : SMK Negeri 3 Magelang  
 Mata pelajaran :  
 Kelas :  
 Semester/tahun pelajaran :  
 Kompetensi/sub.kompetensi :  
 Jenis tes :  
 Hari/tanggal :

No.	Nama siswa	Tanda tangan	
		Pengayaan	Perbaikan
1		1	1
2		2	2
3		3	3
4		4	4
5		5	5
6		6	6
7		7	7
8		8	8
9		9	9
10		10	10
11		11	11
12		12	12
13		13	13
14		14	14
15		15	15
16		16	16
17		17	17
18		18	18
19		19	19
20		20	20
21		21	21
22		22	22
23		23	23
24		24	24
25		25	25
26		26	26
27		27	27
28		28	28
29		29	29
30		30	30
31		31	31
32		32	32
33		33	33
34		34	34
35		35	35
36		36	36
37		37	37
38		38	38
39		39	39
40		40	40
41		41	41
42		42	42
43		43	43
44		44	44
45		45	45
46		46	46
47		47	47
48		48	48
49		49	49
50		50	50
51		51	51
52		52	52
53		53	53
54		54	54
55		55	55
56		56	56
57		57	57
58		58	58
59		59	59
60		60	60
61		61	61
62		62	62
63		63	63
64		64	64
65		65	65
66		66	66
67		67	67
68		68	68
69		69	69
70		70	70
71		71	71
72		72	72
73		73	73
74		74	74
75		75	75
76		76	76
77		77	77
78		78	78
79		79	79
80		80	80
81		81	81
82		82	82
83		83	83
84		84	84
85		85	85
86		86	86
87		87	87
88		88	88
89		89	89
90		90	90
91		91	91
92		92	92
93		93	93
94		94	94
95		95	95
96		96	96
97		97	97
98		98	98
99		99	99
100		100	100

20		20	20
21		21	21
22		20	20
23		23	23
24		24	24
25		25	25
26		26	26
27		27	27
28		28	28
29		29	29
30		30	30
31		31	31
32		32	32
33		33	33
34		34	34
35		35	35
36		36	36
37		37	37

Mengetahui ,  
Wakasek 1

Mengesahkan,  
Kaprosdi Jasa Boga

Magelang, Agustus 2015

Guru Mata Pelajaran

Sutji Sadarini, S.Pd.  
NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd  
NIP. 19710115 200604 2 011

**DAFTAR PENGUMPULAN DAN PENGEMBALIAN TUGAS**

**KELAS : X Jasa Boga 1**  
**SMK NEGERI 3 MAGELANG**  
**TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

**Nama Tugas :  
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan**

No.	NAMA SISWA	PENGUMPULAN		PENGEMBALIAN		NILAI
		PARAF		PARAF		
1	Abdul Wachid	1		1		
2	Adinda Fauziyyah Oktavia	2		2		
3	Anggun Widya Pratiwi	3		3		
4	Animatuz Zuhriana Solihah	4		4		
5	Annisa Nur Hanifah	5		5		
6	Annisa Qoniatul Haniah	6		6		
7	Bella Nasution	7		7		
8	Cita Ayuk Setyaningsih	8		8		
9	Devi Cahyatriningsih	9		9		
10	Dhista Mayang	10		10		
11	Dini Kartika Utami	11		11		
12	Endah Riawati	12		12		
13	Febri Budi Santoso	13		13		
14	Ika Dewi Pamungkas	14		14		
15	Iwan Setiawan	15		15		
16	Mada Salma Nabila	16		16		
17	Nadhifatul Arifah	17		17		
18	Natasya Aulia Putri S	18		18		
19	Nidya Nanda Dwi Septi Liawati	19		19		
20	Nurul Albijah	20		20		
21	Oktavia Sari	21		21		
22	Putri Salma Nur Farida	22		22		
23	Ragil Esti Pamungkas	23		23		
24	Rena Ayu Sofinatul	24		24		

27	Septi Kustiana	27		27		
28	Suprpti	28		28		
29	Tiyas Nurul Afni	29		29		
30	Uswatun Hasanah	30		30		
31	Veradina Yuwinasari Octalia	31		31		
32	Vidya Nendar Deistyarini	32		32		
33	Vinco Rahmatama Ajie Bandy	33		33		
34	Widiastuti	33		33		
35	Winda Dwi Permani	35		35		
36	Yemima Setiasih	36		36		

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,  
Kaprodi Jasa Boga

Guru Mata Pelajaran

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd.  
NIP. 19710115 200604 2 011

**DAFTAR PENGUMPULAN DAN PENGEMBALIAN TUGAS**

**KELAS : X Jasa Boga 2**  
**SMK NEGERI 3 MAGELANG**  
**TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

**Nama Tugas :  
Mata Pelajaran : Boga Dasar**

No.	NAMA SISWA	PENGUMPULAN		PENGEMBALIAN		NILAI
		PARAF		PARAF		
1	Adinda Rahmania	1		1		
2	Adzania Zendhi Restu D	2		2		
3	Ahmad Bahrul Ulum A	3		3		
4	Alya Rahmi A	4		4		
5	Anisa Kusuma	5		5		
6	Anna Putri S	6		6		
7	Annisa Indah	7		7		
8	Apriliana Sari	8		8		
9	Ariska H	9		9		
10	Astin Arofah	10		10		
11	Atika Hani Amaniah	11		11		
12	Atina Nisa'ul Q	12		12		
13	Aulia Rachma T	13		13		
14	Devinna Ap	14		14		
15	Dewi Mega P	15		15		
16	Dimas Aditya	16		16		
17	Farida Dini Hanifa	17		17		
18	Fera Aldilla K	18		18		
19	Kusuma Setyaningrum	19		19		
20	Lifia Ullil Latif	20		20		
21	Lusiana Ayunda A	21		21		
22	M Adi Prasetya	22		22		
23	Manda Nur Rahma	23		23		



26	Muhammad Hamam F	26		26		
27	Muhammad Taufiq Q	27		27		
28	Nurul Fitriana M	28		28		
29	Nurul Hidayah	29		29		
30	Nurwahyuni Chairunisa	30		30		
31	Ratih Kusumarani	31		31		
32	Riska Tri Nurjanah	32		32		
33	Safrillia Rahayu S	33		33		
34	Shavira Ika Putrid	33		33		
35	Violita Ardianti	35		35		
36	Wiwit Aryani	36		36		

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,  
Kaprodi Jasa Boga

Guru Mata Pelajaran

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd.  
NIP. 19710115 200604 2 011

F/751/Wakasek 1/5.6
---------------------

Kelas/Semester : X Jasa Boga 2/1

[illegible]

[illegible]

29	Nurul Hidayah	75		85			80	86		88			87																			
30	Nurwahyuni Chairunisa	79		83			81	78		80			79																			
31	Ratih Kusumarani	75		85			80	75		80			77.5																			
32	Riska Tri Nurjanah	75		80			77.5	81		85			83																			
33	Safrilia Rahayu Satyawati	78		83			80.5	93		80			86.5																			
34	Shavira Ika Putri	75		80			77.5	78		80			79																			
35	Violita Ardianti	75		80			77.5	77		80			78.5																			
36	Wiwit Ariyani	75		80			77.5	75		80			77.5																			

Keterangan

KD 1 : Peralatan Pengolahan Makanan

KD 2 : Penanganan Dasar Pengolahan Makanan

KD 3 : Potongan Sayuran

Mengesahkan,  
Kaprodi Jasa Boga

Guru Pamong

Magelang, Agustus 2015

Guru PPL

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd.  
NIP. 19710115 200604 2 011

Tri Sekiningsih  
NIM. 12511244019

### Instrument penilaian

## LEMBAR OBSERVASI PENILAIAN SIKAP

Mata pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/semester : X Jasa Boga 2/1  
Materi Pembelajaran :

No	Nama	Sikap yang diamati																							
		Spiritual				Jujur				Disiplin				Tanggung jawab				Santun							
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
1.	Adinda Rahmania			3				3				3				3				3					
2.	Adzania Zendhi Restu D			3				3				3				3				3					
3	Ahmad Bahrul Ulum Addiniyah Harun			3				3				3				3				3					
4	Alya Rahmi Aisya			3				3				3				3				3					
5	Anisa Kusuma W			3				3				3				3				3					
6	Anna Putrid Setyaningrum			3				3				3				3				3					
7	Annisa Indah K			3				3				3				3				3					
8	Apriliana Sari			3				3				3				3				3					
9	Arizka Hibatul Dea Sugma			3				3				3				3				3					
10	Astin Arofah			3				3				3				3				3					
11	Atika Hani Amaniah			3				3				3				3				3					
12	Atina Nisa'ul Qusna			3				3				3				3				3					
13	Aulia Rachma Tunisia			3				3				3				3				3					
14	Devinna Anjaswari Putrid			3				3				3				3				3					
15	Dewi Mega Pratiwi			3				3				3				3				3					
16	Dimas Aditya			3				3				3				3				3					
17	Farida Dini Hanifa			3				3				3				3				3					
18	Fera Aldilla Kurniasari			3				3				3				3				3					
19	Kusuma Setyaningrum			3				3				3				3				3					
20	Lifia Ulil Latif			3				3				3				3				3					
21	Lusiana Ayunda Anggraeni			3				3				3				3				3					
22	M Adi Prasetyo			3				3				3				3				3					
23	Manda Nur Rahma			3				3				3				3				3					
24	Maya Idha Ningrum			3				3				3				3				3					
25	Maya Syara Asyifa			3				3				3				3				3					
26	Muhammad Hamam Febriyansyah			3				3				3				3				3					
27	Muhammad Taufiqurrahman			3				3				3				3				3					
28	Nurul Fitriana Mahmudah			3				3				3				3				3					
29	Nurul Hidayah			3				3				3				3				3					
30	Nurwahyuni Chairunisa			3				3				3				3				3					
31	Ratih Kusumarani			3				3				3				3				3					
32	Riska Tri Nurjanah			3				3				3				3				3					
33	Safrilia Rahayu Satyawati			3				3				3				3				3					
34	Shavira Ika Putri			3				3				3				3				3					
35	Violita Ardianti			3				3				3				3				3					
36	Wiwit Ariyani			3				3				3				3				3					

RUBRIK PENILAIAN

No.	Sikap	Kriteria penilaian
1.	Spiritual	Berdoa sebelum dan sesudah pelajaran
		Memberi salam ketika berpapasan dengan orang lain
		Memelihara hubungan baik dengan orang lain
		Menghormati orang lain dalam menjalankan ibadah sesuai dengan agamanya
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
2.	Jujur	1 = jika 1 kriteria terpenuhi
		Tidak mencontek saat mengerjakan ujian/ulangan/tugas
		Melaporkan kepada yang berwenang jika menemukan barang
		Berani mengakui kesalahan yang saya buat
		Menyampaikan informasi yang diperoleh apa adanya
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
3.	Disiplin	2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi
		Masuk kelas tepat waktu
		Mengerjakan dan mengumpulkan tugas tepat waktu
		Memakai seragam sesuai tata tertib
		Tertib dalam mengikuti pembelajaran
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
4.	Tanggung jawab	3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi
		Melakukan tugas dengan baik
		Berani menerima resiko atas tindakan yang dilakukan
		Mau mengembalikan barang yang dipinjam dari orang lain
		Berani meminta maaf jika melakukan kesalahan yang merugikan orang lain.
5.	Santun	4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi
		Tidak berkata kotor dan kasar
		Tidak menyela pembicaraan
		Mengucapkan terima kasih saat menerima bantuan dari orang lain
		Tersenyum, menyapa, member, salam kepada orang yang ada disekitar.
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi

# **ADMINISTRASI PEMBELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN**

**TAHUN PELAJARAN 2015/2016**



NAMA GURU : TRI SEKININGSIH

N I M : 12511244019

**DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG  
SMK NEGERI 3 MAGELANG**

Jln Piere Tendean No. 01 Magelang 56117

Telp (0293) 362210

2015

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN DAFTAR ISI .....	iii
DATA DIRI GURU .....	IV
SILABUS .....	VI
KD & KI .....	
KALENDER AKADEMIK .....	
PROGRAM TAHUNAN DAN PROGRAM SEMESTER .....	
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN .....	
PROGRAM PERBAIKAN DAN PENGAYAAN .....	
TINDAK LANJUT HASIL PERBAIKAN DAN PENGAYAAN .....	
JURNAL KEGIATAN GURU / AGENDA MENGAJAR .....	
DAFTAR HADIR SISWA .....	
BUKU NILAI SISWA .....	
DOKUMEN SOAL .....	
SUMBER BELAJAR .....	



## DATA PRIBADI GURU

- |                                  |   |  |
|----------------------------------|---|--|
| 1. Nama Lengkap                  | : | TRI SEKININGSIH  |
| 2. N U P T K                     | : |  |
| 3. Sertifikasi                   | : |  |
| 4. No. Peserta                   | : |  |
| 5. Nomor Induk Mahasiswa         | : | 12511244019  |
| 6. Pangkat/Golongan              | : |  |
| 7. Kompetensi                    | : | JASA BOGA  |
| 8. Pendidikan Terakhir           | : |  |
| 9. Status Kepegawaian            | : |  |
| 10. TMT di SMK Negeri 3 Magelang | : |  |
| 11. Mata Pelajaran yang diampu   | : | PENGETAHUAN<br>BAHAN MAKANAN                           |
| 12. Alamat Rumah                 | : | Tegalsari,Tegaltirto,<br>Berbah, Sleman,<br>Yogyakarta |
| 13. Nomor Telepon / Hand Phone   | : | 085643256586   |

**KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR**  
**MATA PELAJARAN : PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN**  
**KELAS X**

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Mendeskripsikan bahan makanan dari daging dan hasil olahannya 3.2. Mendeskripsikan bahan makanan dari unggas hasil olahannya 3.3. Mendeskripsikan bahan makanan dari ikan dan hasil laut ( fish and sea food ) 3.4. Mendeskripsikan bahan makanan dari susu dan hasil olahannya 3.5. Mendeskripsikan bahan makanan dari telur dan hasil olahannya 3.6. Mendeskripsikan lemak dan minyak 3.7. Mendeskripsikan bahan makanan dari sereal (gandum dan beras) dan hasil olahannya 3.8. Mendeskripsikan bahan makanan dari kacang-kacangan dan hasil olahannya 3.9. Mendeskripsikan bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan 3.10. Mendeskripsikan bumbu dan rempah 3.11. Mendeskripsikan bahan makanan tambahan 3.12. Mendeskripsikan bahan minuman (kopi, teh, coklat) 3.13. Mendeskripsikan bahan makanan dari gula dan hasil olahannya
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Mengevaluasi mutu daging dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan 4.2. Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan 4.3. Mengevaluasi mutu ikan dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan 4.4. Mengevaluasi mutu susu dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan 4.5. Mengevaluasi mutu telur dan hasil olahannya serta

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
	<p>perubahannya setelah pengolahan</p> <p>4.6. Mengevaluasi perubahan sifat-sifat lemak dan minyak akibat pengolahan</p> <p>4.7. Menalar perubahan sifat-sifat bahan makanan dari sereal akibat pengolahan</p> <p>4.8. Membedakan karakteristik jenis kacang-kacangan dan hasil olahannya</p> <p>4.9. Mengevaluasi perubahan sifat sayuran dan buah-buahan akibat perlakuan saat penyiapan bahan dan proses pengolahan</p> <p>4.10. Mengevaluasi bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk, rasa, bau, warna</p> <p>4.11. Mengevaluasi sifat-sifat bahan makanan tambahan</p> <p>4.12. Mengevaluasi perubahan sifat kopi, teh, coklat akibat proses pengolahan</p> <p>4.13. Mengevaluasi perubahan sifat-sifat gula saat pengolahan</p>

# KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR

MATA PELAJARAN : BOGA DASAR  
KELAS X

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja 2.4. Menghadapi
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolah makanan (alat masak dan pesawat masak) 3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan 3.3. Mendeskripsikan potongan bahan makanan 3.4. Menjelaskan berbagai teknik pengolahan makanan 3.5. Menganalisis garnish makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya 3.6. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas dari lipatan daun. 3.7. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah. 3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia 3.9. Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Mengoperasikan peralatan pengolah makanan (pesawat masak) 4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan 4.3. Membuat potongan bahan makanan 4.4. Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan 4.5. Membuat garnish makanan dan minuman 4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun 4.7. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah 4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia 4.9. Membuat sambal pada masakan Indonesia

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/ SMAK  
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan  
Kelas /Semester : X/ 1 dan 2  
Kompetensi Inti:

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan	Mengamati :  • Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan  Menanya :	Observasi  • Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi  Portofolio	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu	• Video/Gambar sayuran dan buah-buahan  • Bahan praktek sayuran dan buah-buahan  • Referensi /
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan terkait dengan struktur, komposisi, mutu, sifat-sifat bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan; fungsi, pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan,; pengaruh pengolahan terhadap bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan</li> <li>Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		<p>bahan ajar terkait sayuran dan buah-buahan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alat pengolahan makanan</li> </ul>
3.1. Mendeskripsikan bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan					
4.1. Mengevaluasi perubahan sifat sayuran dan buah-buahan akibat perlakuan saat penyiapan bahan dan proses pengolahan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu sayuran dan buah-buahan; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu sayuran dan buah-buahan.</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi sayuran dan buah-buahan</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi sayuran dan buah-buahan</li> </ul>			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	bumbu dan rempah	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur bahan makanan dari bumbu dan rempah</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang bahan</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengamatan sikap saat berdiskusi,uji coba dan presentasi</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p>	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video/Gambar bumbu dan rempah</li> <li>Bahan praktek bumbu dan rempah</li> <li>Referensi /</li> </ul>
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>		<p>makanan dari bumbu dan rempah terkait dengan struktur, komposisi, mutu , fungsi, sifat-sifat bumbu dan rempah; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari bumbu dan rempah</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> <li><b>Tes</b> Tes tertulis</li> <li><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</li> </ul>		<p>bahan ajar terkait bumbu dan rempah</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alat pengolahan makanan</li> </ul>
3.2. Membedakan bumbu dan rempah		<p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan identifikasi secara berkelompok bumbu dan rempah dari berbagai wujud/bentuk,</li> <li>Melakukan penilaian mutu bumbu dan rempah,; pengaruh pengolahan terhadap bumbu dan rempah</li> <li>Mendiskusikan hasil identifikasi dan uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan dari bumbu dan rempah</li> </ul>			
4.10. Mengevaluasi bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk rasa, bau, warna		<p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan</li> </ul>			



Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>dan uji coba serta hasil diskusi</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu bumbu dan rempah; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu bumbu dan rempah.</li></ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi bumbu dan rempah</li><li>Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi bumbu dan rempah</li></ul>			

**DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 MAGELANG**  
**BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA**

**PROGRAM TAHUNAN**

MATA PELAJARAN : PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

PROGRAM KEAHLIAN : TATA BOGA

KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA

KELAS/SEMESTER : X JASA BOGA / GANJIL DAN GENAP

TAHUN PELAJARAN : 2015/2016

NAMA : TRI SEKININGSIH

NIM : 12511244019

## ANALISA HARI EFEKTIF

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan  
 Program Keahlian : Tata Boga  
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga  
 Kelas : X / 1 dan 2  
 Tahun Pelajaran : 2015/2016

## SEMSERTER GANJIL

	Hari dan tanggal						Hari
	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Efektif
li	27						1
gustus	3,10,24,31						4
ptember	7,14,21,28						4
ktober	19,26						2
ovember	2,9,16,23,30						5
esember							
mah							16

Mengetahui ,  
Wakasek 1

Mengesahkan,  
Kaprodi Jasa Boga

Sutji Sadarini, S.Pd.  
NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

## SEMSERTER GENAP

No		Hari dan tanggal						Hari
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Efektif
1	Januari	4,18,25						3
2	Februari	1						1
3	Maret	7,14,21,28						4
4	April	2,4,18,25						4
5	Mei	9,16,23,30						4
6	Juni							
	Jumlah							16

Guru Pamong

Magelang, Agustus 2015  
Guru PPL

Januwijarti, S.Pd.  
NIP. 19710115 200604 2 011

Tri Sekiningsih  
NIM. 12511244019

**PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU**

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan  
 Tingkat : X / 1 dan 2  
 Tahun Pelajaran : 2015/2016

**SEMESTER GANJIL**

Jumlah jam mata pelajaran dalam satu semester

Semester 1 =  $16 \times 3 \text{ jam} = 48 \text{ jam}$

Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka

a. Ulangan harian : 2 jam

b. Cadangan : 2 jam

c. Ulangan umum : 2 jam

Jumlah : 6 jam

Jumlah jam mata pelajaran untuk tatap muka dalam satu semester

42 jam

Jumlah 42 jam program keahlian dibagikan untuk 7 Kompetensi

Inti/ 7 Kompetensi Dasar

Mengetahui ,  
Wakasek 1

Mengesahkan,  
Kaprodik Boga

Guru Pamong

Magelang, Agustus 2015  
Guru PPL

**SEMESTER GENAP**

1. Jumlah jam mata pelajaran dalam satu semester

Semester 1 =  $16 \times 3 \text{ jam} = 48 \text{ jam}$

1. Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka

d. Ulangan harian : 2 jam

e. Cadangan : 2 jam

f. Ulangan umum : 2 jam

Jumlah : 6 jam

2. Jumlah jam mata pelajaran untuk tatap muka dalam satu semester

42 jam

3. Jumlah 42 jam program keahlian dibagikan untuk 7 Kompetensi

Inti/ 7 Kompetensi Dasar

Sutji Sadarini, S.Pd.

NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Affifah Nur Widayati

NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd.

NIP. 19710115 200604 2 011

Tri Sekiningsih

NIM. 12511244019

## PROGRAM SEMESTER

Mata pelajaran : Pengetahuan bahan makanan  
 Program keahlian : Tata Boga  
 Kompetensi keahlian : Jasa boga  
 Kelas/semester : X/1  
 Tahun ajaran : 2015 – 2016

Jenis kegiatan	Sasaran	Alokasi waktu	Keterangan
Program Persiapan Mengajar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analisa hari efektif</li> <li>- Perhitungan alokasi waktu</li> <li>- Program tahunan</li> <li>- Rencana pelaksanaan pembelajaran</li> </ul>	Diluar jam	1 x tatap muka = 3 jam
Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	42 jam	
Ulangan Harian	Bank soal ulangan harian	2 jam	
Ulangan Umum	Soal ulangan sumatif	2 jam	
Cadangan	Perbaikan dan pengayaan	2 jam	
Jumlah		48 jam	

Mengetahui ,  
Wakasek 1

Mengesahkan,  
Kaprodi Jasa Boga

Guru Pamong

Magelang, Agustus 2015  
Guru PPL

Sutji Sadarini, S.Pd.  
NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd.  
NIP. 19710115 200604 2 011

Tri Sekiningsih  
NIM. 12511244019

## PROGRAM SEMESTER

Mata pelajaran : Pengetahuan bahan makanan  
 Program keahlian : Tata Boga  
 Kompetensi keahlian : Jasa boga  
 Kelas/semester : X / 2  
 Tahun ajaran : 2015 – 2016

Jenis kegiatan	Sasaran	Alokasi waktu	Keterangan
Program Persiapan Mengajar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analisa hari efektif</li> <li>- Perhitungan alokasi waktu</li> <li>- Program tahunan</li> <li>- Rencana pelaksanaan pembelajaran</li> </ul>	Diluar jam	1 x tatap muka = 3 jam
Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	42 jam	
Ulangan Harian	Bank soal ulangan harian	2 jam	
Ulangan Umum	Soal ulangan sumatif	2 jam	
Cadangan	Perbaikan dan pengayaan	2 jam	
Jumlah		48 jam	

Mengetahui ,  
Wakasek 1

Mengesahkan,  
Kaprodidi Jasa Boga

Guru Pamong

Magelang, Agustus 2015  
Guru PPL

Sutji Sadarini, S.Pd.  
NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd.  
NIP. 19710115 200604 2 011

Tri Sekiningsih  
NIM. 12511244019



F/751/Wakasek 1 /3.1
13 Juli 2014

Mengetahui ,  
Wakasek 1

Mengesahkan,  
Kaprodi Jasa Boga

Guru Pamong

Magelang, Agustus 2015  
Guru PPL

Sutji Sadarini, S.Pd.  
NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd.  
NIP. 19710115 200604 2 011

Tri Sekiningsih  
NIM. 12511244019



**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**

**(RPP)**

**Nama Sekolah** : SMK NEGERI 3 MAGELANG  
**Mata Pelajaran** : Pengetahuan Bahan Makanan  
**Kelas/Semester** : X / Gasal  
**Materi Pokok/Tema/Topik** : Bahan Makanan dari Sayuran dan Buah-buahan  
**Alokasi Waktu** : 3 x 45 menit  
**Jumlah Pertemuan** : 2 (dua) x pertemuan  
**Pertemuan Ke** : 1,2

**A. Kompetensi Inti**

- KI 1 : Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 :Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

**B. Kompetensi Dasar**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembanga berbagai keterampilan mengelola dan menyajiakan makanan konntinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mneyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- 2.2 Menunjukan perilaku ilmiah ( jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari siapak ilmiah.

- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab implementasi sikap kerja
- 3.9 Mendeskripsikan bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan
- 4.2 Mengevaluasi perubahan sifat sayuran dan buah-buahan akibat perlakuan saat penyiapan bahan dan proses pengolahan

### **C. Indikator Pencapaian**

- 3.1.1 Menjelaskan pengertian bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan
- 3.1.2 Menjelaskan klasifikasi bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan
- 3.1.3 Menjelaskan mutu bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan
- 3.1.4 Menjelaskan sifat-sifat bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan
- 3.1.5 Menjelaskan cara penyimpanan bahan makanan dari sayuran dan buah
- 3.1.6 Menganalisis hubungan pengolahan dengan perubahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan.
- 4.2.1 Menjelaskan perubahan sifat sayuran dan buah-buahan akibat perlakuan saat penyiapan bahan dan proses pengolahan

### **D. Tujuan Pembelajaran**

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

- 1. Menjelaskan pengertian bahan makanan sayuran dan buah-buahan
- 2. Menjelaskan klasifikasi bahan makanan sayuran dan buah-buahan
- 3. Menjelaskan mutu bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan
- 4. Menjelaskan sifat-sifat bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan
- 5. Menjelaskan fungsi dan kegunaan bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan
- 6. Menjelaskan cara penyimpanan bahan makanan dari sayuran dan buah
- 7. Menganalisis hubungan pengolahan dengan perubahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan
- 8. Menganalisis proses terjadinya browning pada sayuran dan buah
- 9. Perubahan sifat sayuran dan buah-buahan akibat perlakuan saat penyiapan bahan dan proses pengolahan

### **E. Materi pembelajaran**

- 1. Pengertian bahan makanan sayuran dan buah-buahan
- 2. Klasifikasi bahan makanan sayuran dan buah-buahan
- 3. Mutu bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan
- 4. Sifat-sifat bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan
- 5. Fungsi dan kegunaan bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan

6. Cara penyimpanan bahan makanan dari sayuran dan buah
7. Hubungan pengolahan dengan perubahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan
8. Proses terjadinya browning pada sayuran dan buah.
9. Perubahan sifat sayuran dan buah-buahan akibat perlakuan saat penyiapan bahan dan proses pengolahan

**F. Model/Metode Pembelajaran**

1. Pendekatan : *Student centered*
2. Model Pembelajaran : *Discovery learning*
3. Metode : Ceramah, Diskusi, Game, Penugasan

**G. Kegiatan Pembelajaran**

Pertemuan ke I

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengucapkan salam pada peserta didik</li> <li>2. Pengkondisian kelas dalam menerima pelajaran:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengecekan kebersihan kelas</li> <li>- Pengaturan tempat duduk</li> <li>- Pengecekan kesiapan dalam menerima pelajaran</li> <li>- Mengabsen siswa</li> </ul> </li> <li>3. Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan, dan pengetahuan bahan makanan dari sayuran.</li> <li>4. Memberikan gambaran tentang pentingnya memahami konsep bahan makanan dari sayuran.</li> <li>5. Membimbing dan mengarahkan peserta didik untuk berkumpul dengan kelompoknya untuk mengamati buku/referensi lain atau browsing yang memuat materi sayuran.</li> </ol>	15 menit
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengamati               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Peserta didik mengamati gambar tentang bahan makanan dari sayuran.</li> <li>b. Menanyakan kepada peserta didik tentang tayangan gambar untuk mengarahkan peserta didik pada materi bahan makanan dari sayuran.</li> <li>c. Mengajukan pertanyaan terbuka “apa saja bahan makanan dari sayuran?</li> <li>d. Memotivasi peserta didik untuk membaca, menganalisis, mendiskusikan.</li> </ol> </li> <li>2. Menanya               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Peserta didik mengajukan pertanyaan terkait bahan makanan dari sayuran.</li> <li>b. Peserta didik menuliskan problem statemen berkaitan dengan materi yang diamati</li> </ol> </li> </ol>	100 menit

	<p>3. Mengumpulkan Data</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik melakukan kajian pustaka dari berbagai sumber</li> <li>Peserta didik mengumpulkan informasi yang relevan dalam rangka menyelesaikan problem statement yang berkaitan dengan: (1) Pengertian, (2) Klasifikasi, (3) Mutu, (4) Sifat (5) fungsi dan kegunaan (6) Cara penyimpanan, (7) Hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari sayuran, (8) Perubahan sifat akibat penyiapan dan pengolahan.</li> <li>Peserta didik mendiskusikan informasi yang diperoleh untuk mengolah informasi tersebut</li> <li>Menjawab pertanyaan – pertanyaan yang muncul pada lembar problem statement berdasar informasi yang telah dikumpulkan</li> <li>Peserta didik dalam kelompok memverifikasi jawaban dengan menggunakan literature dari berbagai sumber</li> </ol> <p>4. Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik mendiskusikan hasil pengolahan informasi atau jawaban pertanyaan dan memverifikasi hasilnya dengan teori-teori atau konsep-konsep dari berbagai pustaka yang relevan, dengan cara:</li> <li>Memeriksa jawaban kembali</li> <li>Melakukan verifikasi jawaban dengan referensi atau sumber lain</li> <li>Hasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan.</li> </ol> <p>5. Mengkomunikasikan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik dalam kelompok menyiapkan bahan presentasi hasil kerja kelompok</li> <li>Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi</li> <li>Presentasi dilengkapi dengan Tanya jawab untuk memperdalam pemahaman peserta didik terhadap bahan makanan dari sayuran.</li> <li>Peserta didik menyimpulkan kegiatan pembelajaran dan diskusi</li> </ol>	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>Guru memberikan post test untuk mengetahui tingkat pengetahuan siswa.</li> <li>Peserta didik dibimbing guru melakukan review materi yang dianggap penting atau ditanya oleh peserta didik</li> <li>Memberikan motivasi kepada peserta didik tentang hasil penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan dan pengetahuan</li> <li>Sebelum guru menutup pelajaran, guru mengingatkan kembali materi selanjutnya tentangbahan makanan dari buah-buahan.</li> </ol>	20 menit
Total		135 menit

Pertemuan ke II

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengucapkan salam pada peserta didik</li> <li>2. Pengkondisian kelas dalam menerima pelajaran: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengecekan kebersihan kelas</li> <li>- Pengaturan tempat duduk</li> <li>- Pengecekan kesiapan dalam menerima pelajaran</li> <li>- Mengabsen siswa</li> </ul> </li> <li>3. Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan, dan pengetahuan bahan makanan dari buah-buahan.</li> <li>4. Memberikan gambaran tentang pentingnya memahami konsep bahan makanan dari buah-buahan.</li> <li>5. Membimbing dan mengarahkan peserta didik untuk berkumpul dengan kelompoknya untuk mengamati buku/referensi lain atau browsing yang memuat materi buah-buahan.</li> </ol>	15 menit
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Peserta didik mengamati gambar tentang bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan.</li> <li>b. Menanyakan kepada peserta didik tentang tayangan gambar untuk mengarahkan peserta didik pada materi bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan.</li> <li>c. Mengajukan pertanyaan terbuka “apa saja bahan makanan dari buah-buahan?”</li> <li>d. Memotivasi peserta didik untuk membaca, menganalisis, mendiskusikan peralatan pengolahan makanan.</li> </ol> </li> <li>2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Peserta didik mengajukan pertanyaan terkait bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan.</li> <li>b. Peserta didik menuliskan problem statemen berkaitan dengan materi yang diamati</li> </ol> </li> <li>3. Mengumpulkan Data <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Peserta didik melakukan kajian pustaka dari berbagai sumber</li> <li>b. Peserta didik mengumpulkan informasi yang relevan dalam rangka menyelesaikan problem statement yang berkaitan dengan: (1) Pengertian, (2) Klasifikasi, (3) Mutu, (4) Sifat (5) Cara penyimpanan, (6) Hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari buah-buahan, (7) Perubahan sifat akibat penyiapan dan pengolahan.</li> <li>c. Peserta didik mendiskusikan informasi yang diperoleh untuk mengolah informasi tersebut</li> <li>d. Menjawab pertanyaan – pertanyaan yang muncul pada lembar problem statement berdasar informasi yang telah dikumpulkan</li> <li>e. Peserta didik dalam kelompok memverifikasi jawaban dengan menggunakan literature dari berbagai sumber</li> </ol> </li> </ol>	100 menit

	<p>4. Mengasosiasi</p> <p>a. Peserta didik mendiskusikan hasil pengolahan informasi atau jawaban pertanyaan dan memverifikasi hasilnya dengan teori-teori atau konsep-konsep dari berbagai pustaka yang relevan, dengan cara:</p> <p>b. Memeriksa jawaban kembali</p> <p>c. Melakukan verifikasi jawaban dengan referensi atau sumber lain</p> <p>d. Hasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan.</p> <p>5. Mengkomunikasikan</p> <p>a. Peserta didik dalam kelompok menyiapkan bahan presentasi hasil kerja kelompok</p> <p>b. Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi</p> <p>c. Presentasi dilengkapi dengan Tanya jawab untuk memperdalam pemahaman peserta didik terhadap bahan makanan dari buah-buahan.</p> <p>d. Peserta didik menyimpulkan kegiatan pembelajaran dan diskusi</p>	
Penutup	<p>1. Guru memberikan post test untuk mengetahui tingkat pengetahuan siswa.</p> <p>2. Peserta didik dibimbing guru melakukan review materi yang dianggap penting atau ditanya oleh peserta didik</p> <p>3. Memberikan motivasi kepada peserta didik tentang hasil penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan dan pengetahuan</p> <p>4. Sebelum guru menutup pelajaran, guru mengingatkan kembali materi selanjutnya tentang bumbu dan rempah .</p>	20 menit
Total		135 menit

**H. Alat/media/sumber pembelajaran**

- Alat : Alat tulis, LCD
- Bahan : Materi PPT, handout
- Media : Gambar, Video
- Sumber :
  - Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan, *Pengetahuan Bahan Makanan 1*, Kementerian Dan Kebudayaan, 2013
  - Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan, *Pengetahuan Bahan Makanan* , Angkasa Bandung, 1999
  - Bagus Putut Sudiara, *Tata Boga*, Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan, Jakarta, 1996

**I. Penilaian Hasil Belajar**

- Jenis / Teknik Penilaian

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : Observasi 1. Kegiatan Diskusi 2. Kegiatan Presentasi	1. Lembar Observasi 2. Penilaian Diri 3. Penilaian Antar Teman 4. Jurnal
2.	Pengetahuan	Tes Tertulis	Soal tes tertulis Lembar penilaian
3.	Ketrampilan	Presentasi	Lembar penilaian

2. Instrumen Penilaian Dan Penskoran

No	Aspekpenilaian	Skor maksimal	Skor perolehan	Keterangan
1.	Aspek Pengetahuan Pilihan ganda 5 soal Menjodohkan 5 soal Benar salah 5 soal Isian singkat 5 soal	20 x 4	100	
2.	AspekKeterampilan (terlampir)			
Total		100	100	

SOAL ULANGAN HARIAN SAYURAN DAN BUAH

A. PILIHAN GANDA

1. Jenis sayuran yang berasal dari bunga adalah ...  
a. Oyong  
b. Jantung pisang  
c. Kenikir  
d. Teratai  
e. Seledri

2. Sayuran yang berasal dari tunas muda adalah ...  
a. Jantung pisang  
b. Tunas kelapa  
c. Rebung  
d. Ketela  
e. Kecipir

3. Sayuran berwarna merah dan kuning mempunyai kandungan zat warna ...  
a. Klorofil  
b. Karotin  
c. Sulfur  
d. Omega  
e. Karotenoid
4. Agar antioksidan dari buah tomat meningkat, maka sebelum diolah harus melalui proses ...  
a. Pengkulitan  
b. Perebusan  
c. *Pemblanching*  
d. Penyiangan  
e. Penggorengan

5. Contoh sayuran yang harus disimpan dalam *crisper* ...  
a. Terong  
b. Ubi  
c. Bawang  
d. Kangkung  
e. Asparagus

B. MENJODOHKAN

1. Contoh dari legume vegetables

2. Sayuran yang harus disimpan dalam suhu ruang

3. Sayuran yang banyak mengandung potassium

4. Buah yang mempunyai daging kaku

5. Buah yang dapat mengalami *browning*
- a. Buncis

b. Salak

c. Pisang

d. Kubis

e. Bayam

f. Durian

g. Singkong

h. Jagung

C. BENAR SALAH

<ol style="list-style-type: none"><li>1. Penyiangan adalah memisahkan antara bagian sayur atau buah yang dipakai dan tidak dipakai</li><li>2. Pisang sebaiknya disimpan dengan cara diletakkan dalam refrigerator</li><li>3. Fungsi buah adalah sebagai garnish</li><li>4. Buah yang matang cocok untuk diolah menjadi kripik</li><li>5. Zat pada buah-buahan umumnya mengandung vitamin C</li></ol>	B/S
--	-----

D. ISIAN SINGKAT

1. Zat yang menyebabkan jengkol berbau tajam adalah ...
2. Buah biasanya diawetkan dengan cara ...
3. Buah yang berfungsi menjaga kesehatan kulit mempunyai kandungan vitamin ...
4. Stone fruit adalah ...
5. Sayur sawi dan bayam sebaiknya disimpan dengan cara ...

Kunci jawaban :

A.	B.	C.	
1. B	1. A	1. B	1. Sulfur
2. C	2. G	2. S	2. Manisan, selai, kripik
3. B	3. E	3. B	3. E
4. C	4. B	4. S	4. Berbiji banyak
5. A	5. C	5. B	5. Merendam pangkal batang



## SOAL PERBAIKAN

### Pilihan Ganda

1. Sayuran yang seharusnya disimpan dalam crisper adalah...
  - a. Bayam
  - b. Umbi
  - c. Bawang
  - d. Kacang tanah
  - e. Labu
2. Agar antioksidan dari buah tomat meningkat, maka sebelum diolah harus melalui proses ...
  - a. Pengkulitan
  - b. Perebusan
  - c. Pemblanching
  - d. Penyiangan
  - e. Penggorengan
3. Sayuran yang berasal dari leaf vegetable adalah...
  - a. Selada
  - b. Jantung pisang
  - c. Rebung
  - d. Kecipir
  - e. Terong
4. Contoh dari hard fruit adalah..
  - a. Anggur
  - b. Buah naga
  - c. Apel
  - d. Sawo
  - e. Jeruk nipis
5. Sayuran yang mengandung sulfur adalah...
  - a. Nangka muda
  - b. Jengkol
  - c. Rebung
  - d. Buncis
  - e. Tomat
6. Agar menjaga warna bayam tetap hijau pada saat direbus, ditambahkan..
  - a. Gula
  - b. Garam
  - c. Cuka
  - d. Pewarna hijau
  - e. Garam dan gula
7. Buah agar tahan lama diawetkan dengan cara....
  - a. Fermentasi
  - b. Asinan jakarta
  - c. Manisan
  - d. Diolah
  - e. Dikeringkan
8. Ubi ungu sebaiknya disimpan di..
  - a. Suhu ruang
  - b. Crisper
  - c. Almari pendingin
  - d. Suhu panas
  - e. Refrigerator
9. Sayuran dan buah yang biasanya digunakan untuk membuat terancam kecuali..
  - a. Kemangi
  - b. Timun
  - c. Tauge
  - d. Kelapa
  - e. Kenikir
10. Sayuran yang biasanya digunakan dalam soto bandung adalah...
  - a. Kubis
  - b. Lobak
  - c. Tauge
  - d. Nangka muda
  - e. Kacang

### Menjodohkan

1. Buah biasanya diawetkan dengan cara ..
2. Buah yang menjaga kesehatan kulit mempunyai kandungan vitamin..
3. Fungsi buah adalah
4. Browning dapat dihindari dengan cara
5. Contoh tropical fruit
- a. Sebagai makanan penutup
- b. Direndam air
- c. Vitamin E
- d. Manisan
- e. Anggur
- f. bahan utama pembuatan sirup.
- g. Papaya
- h. Vitamin K

**Benar Salah**

1. Sebelum dicuci sayuran dipotong terlebih dahulu..
2. Kangkung dan bayam sebaiknya disimpan didalam almari pendingin..
3. Pisang disimpan didalam almari pendingin..
4. Sayuran buah yang baik dipilih yang berair dan lunak..
5. Lobak sebaiknya disimpan ke di suhu ruang

**KUNCI JAWABAN****Pilihan Ganda**

1. A
2. C
3. A
4. C
5. B
6. B
7. C
8. A
9. E
10. B

**Menjodohkan**

1. D
2. C
3. A
4. B
5. G

**Benar / salah**

1. S
2. S
3. S
4. S
5. S

Mengesahkan,  
Kaprodhi Jasa Boga

Guru Pamong

Magelang, Agustus 2015  
Guru PPL

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd  
NIP. 19710115 200604 2 011

Tri Sekiningsih  
NIM. 12511244019

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	<b>BAHAN MAKANAN DARI SAYURAN DAN BUAH-BUAHAN</b>		135Menit

## **BAHAN MAKANAN DARI SAYURAN DAN BUAH-BUAHAN**

### **A. SAYUR**

#### **1. Pengertian Sayur (*vegetable*)**

Sayur adalah semua jenis tanaman atau bagian dari tanaman yang dapat diolah menjadi makanan. Sebagian sayuran dapat dimakan dalam keadaan mentah dan sebagian lagi hanya dapat dimakan setelah dimasak. Sayuran banyak mengandung protein, lemak, vitamin, mineral, garam dan karbohidrat.

#### **2. Klasifikasi**

Tentunya anda telah banyak mengenal berbagai jenis sayuran dan buah, baik itu sayuran yang berasal dari daun, sayuran yang berasal dari bunga batang dan akar.

Menurut bagian yang dapat digunakan, sayuran dapat dikelompokkan menjadi enam, yaitu:

- a. Sayuran yang berasal dari daun, antara lain : bayam, kangkung, daun singkong, dan daun papaya, lettuce, sawi.
- b. Sayuran yang berasal dari buah antara lain : pare, labu air, gambas, terong, pare, dan waluh.
- c. Sayuran yang berasal dari bunga, antara lain : jantung pisang, kol, bunga pepaya, bunga sedap malam, bunga turi, dan brokoli.
- d. Sayuran yang berasal dari polong, antara lain : buncis, kapri, kecipir
- e. Sayuran yang berasal dari tunas, antara lain : tauge, sprout dan rebung
- f. Sayuran yang berasal dari akar dan umbi, antara lain : wortel, lobak, radish, bit dan kentang.
- g. Sayuran yang berasal dari umbi lapis, antara lain : bawang pre dan bawang Bombay
- h. Sayuran jamur, antara lain : jamur kancing, jamur kuping, jamur shitake dan jamur tiram.

Sayuran segar berperan menyediakan vitamin, mineral, atau serat serta mempunyai khasiat lain untuk kesehatan. Berbagai jenis sayuran, baik berupa sayuran daun, sayuran bunga, sayuran buah, sayuran umbi, atau sayuran polong, semuanya mempunyai manfaat bagi tubuh kita. Dengan beranekaragamnya jenis sayuran maka memudahkan kita mengkonsumsinya setiap hari tanpa merasa bosan. Beberapa metode pemasakan dan penyajian sayuran dapat pula diterapkan agar sayuran dalam menu senantiasa bervariasi.

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
Th.ajaran 2015/2016	<b>BAHAN MAKANAN DARI SAYURAN DAN BUAH-BUAHAN</b>			135Menit

Semua sayuran mengandung semua zat gizi yang dibutuhkan tubuh. Jumlah zat gizi pada setiap jenis sayuran berbeda, dalam sayuran terdapat betakaroten yang merupakan bentuk awal dari vitamin A sehingga disebut provitamin A atau provit A. Didalam tubuh, provit A berfungsi sebagai penguat jaringan tubuh, membantu proses pertumbuhan dan proses penglihatan. Provit A banyak terkandung dalam sayuran berdaun hijau seperti bayam, daun singkong, dan daun kangkung serta sayuran berwarna orange sampai merah seperti wortel dan tomat. Semakin hijau warna sayuran maka kandungan vitaminnya akan semakin tinggi.

Sayuran dapat disajikan dalam keadaan mentah, dikenal dengan lalab atau dimasak dahulu sebelum dikonsumsi. Misalnya bayam disajikan sebagai sayur bening, asparagus sebagai sup asparagus, kangkung sebagai tumis kangkung, dan sawi sebagai cah sawi. Sayuran memiliki rasa, aroma dan warna yang khas dan tajam. Jenis sayuran yang sering disajikan dalam keadaan mentah, seperti selada, mentimun, dan kemangi. Jenis sayuran ini digolongkan sebagai sayuran lalab. Sayuran ini biasanya disajikan bersama dengan saus atau krim sebagai salad atau dengan sambal. Adakalanya sayuran tersedia dalam jumlah yang cukup banyak, hal ini terjadi mungkin karena hasil panen yang berlimpah atau pembelian dalam jumlah banyak saat harganya murah. sayuran bila disimpan tidak tahan dalam waktu lama (mudah rusak), sehingga pengawetan perlu dilakukan.

Pengawetan sayuran dilakukan dengan beberapa cara diantaranya dengan pengeringan, pendinginan, pembekuan dan dengan fermentasi. Pengawetan sayuran bertujuan untuk menghambat atau mencegah terjadinya kerusakan, menghindari terbentuknya racun, memperpanjang masa simpan dan mempertahankan mutu. Walaupun dalam bentuk awetan, sayuran dipertahankan baik warna, bentuk, konsistensi, tekstur dan aroma.

### 3. Pemilihan Sayuran

Sayuran dan buah bersifat mudah rusak (*perishable*) sehingga memerlukan perlakuan khusus, untuk mempertahankan agar zat gizi yang terkandung didalamnya tidak banyak berkurang. Beberapa proses pada saat penyiapan dan pengolahan sayuran dan buah harus diperhatikan agar sayuran dan buah dapat tetap segar dan bermutu, yaitu proses pemilihan bahan pada pengolahan, dan penyajiannya. Sebelum diolah, sayuran dan buah juga mengalami proses penyiapan yang meliputi penyiangan, pencucian, pengirisan, dan pemasakan. Pada saat membeli sayuran di warung, pasar tradisional, atau pasar swalayan tentunya anda melakukan pemilihan untuk mendapatkan sayuran segar.

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
Th.ajaran 2015/2016	<b>BAHAN MAKANAN DARI SAYURAN DAN BUAH-BUAHAN</b>			135Menit

Pembelian sayuran sebaiknya dilakukan pada pagi hari. Untuk mendapatkan sayuran yang berkualitas tinggi karena sayuran masih segar dan banyak pilihan. Untuk mendapatkan sayuran yang bermutu tinggi pada saat membelinya, anda dapat mengikuti beberapa petunjuk dibawah ini :

- a. Sayuran dipilih yang berkualitas baik, ditandai dengan warnanya tidak buram, tidak cacat (luka, memar atau sobek), tidak berlubang-lubang, tampak segar dan bersih. Kebersihan perlu diperhatikan karena kotoran yang menempel pada sayuran dapat mengandung mikroba, kutu atau ulat yang dapat merusak sayuran.
- b. Ukuran dan bentuk sayuran dipilih yang normal meskipun ukuran dan bentuk tidak berhubungan dengan kualitas sayuran.
- c. Sebaiknya dipilih sayuran yang tidak terlalu lembab atau basah agar kerusakan sayuran dapat dicegah atau diperlambat.
- d. Hindari menekan sayuran agar sayuran tidak memar.
- e. Hindari membeli sayuran yang sudah terbungkus dalam plastik yang rapat. Sayuran dalam kemasan biasanya akan mengembun sehingga lebih cepat mengalami kerusakan.
- f. Sebaiknya membeli sayuran sesuai kebutuhan agar dapat langsung digunakan atau disimpan.
- g. Apabila sayuran dibeli dalam jumlah banyak, maka penyimpanan harus dilakukan dengan menyimpan bahan pada suhu rendah atau dilakukan pengeringan.

Untuk memilih sayuran yang berkualitas perlu diperhatikann penampilan fisik sayuran yang dijual. Berikut ini anda dapat memperhatikan beberapa kriterianya dalam memilih jenis sayuran.

- a. Sayuran Daun
  - 1) Daun dipiilih yang berwarna cerah, tidak kusam, dan belum menguning
  - 2) Daun tidak sobek dan berlubang
  - 3) Tulang daun terlihat jelas
  - 4) Batang daun mudah dipatahkan
  - 5) Daun tidak terlalu tua
- b. Sayuran Buah
  - 1) Sayuran tidak pecah atau memar.
  - 2) Sayuran tidak berair, tidak lunak, dan tidak berbau busuk
  - 3) Untuk cabai dan tomat sebaiknya dipilih yang sudah tua atau masak
  - 4) Sayuran untuk lalab dipilih yang masih muda

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	<b>BAHAN MAKANAN DARI SAYURAN DAN BUAH-BUAHAN</b>		135Menit

c. Sayuran bunga

- 1) Bunga atau kembang tersusun kompak
- 2) Warna sayuran segar
- 3) Tidak ada bekas gigitan hama
- 4) Ukuran bunga besar

d. Sayuran Polong

- 1) Polong sayuran dipilih yang masih muda
- 2) Batas antara biji belum jelas
- 3) Polong mudah dipatahkan
- 4) Tidak berlubang-lubang atau berbintik-bintik
- 5) Untuk polong yang diambil bijinya, dipilih polong yang sudah tua

e. Sayuran Umbi

- 1) Umbi tidak berlubang-lubang
- 2) Umbi tidak lunak dan berai

4. Teknik penyimpanan sayuran

Pada saat penyimpanan sayuran segar akan terjadi perubahan sifat fisik dan kimia sehingga zat gizi dan penampilan menurun, sayuran dan buah peka terhadap kerusakan dingin. Jenis kerusakan yang disebabkan oleh pembekuan pada sayuran dan buah cukup bervariasi. Sayuran yang disimpan pada suhu 5-8°C akan merubah sifat fisik sayuran menjadi berwarna coklat sampai hitam kehijauan. Kerusakan yang sangat parah ditunjukkan dengan adanya pelunakan sayuran dan daging buah. Penyimpanan yang tepat diperlukan agar sayuran tetap berkualitas, baik penampilan fisik maupun kandungan gizinya. Selama penyimpanan sayuran akan mengalami berbagai perubahan yang disebabkan oleh faktor dari dalam sayuran itu sendiri dan kondisi lingkungan. Faktor suhu dan kelembaban sangat berpengaruh pada proses penyimpanan.

Pada saat penyimpanan sayuran, beberapa hal perlu diperhatikan agar kesegaran dan kualitas sayuran tetap dapat dipertahankan, seperti:

- a. Pembungkus sayuran dari pasar diganti dengan kertas atau kardus
- b. Bersihkan bagian sayuran yang sudah rusak atau memar dibuang.
- c. Hindari membuang batang atau kulit bagian luar sayuran.
- d. Sayuran tidak perlu dicuci karena dikhawatirkan sayuran menjadi lembab atau memar.

Sayuran yang harus dicuci karena terlalu kotor maka sayuran segera ditiriskan setelah dicuci hingga air tak tersisa/tiris.

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	<b>BAHAN MAKANAN DARI SAYURAN DAN BUAH-BUAHAN</b>		135Menit


Penyimpanan sayuran dapat dilakukan dengan beberapa cara, yaitu penyimpanan pada suhu kamar, pada suhu rendah, dan dengan merendam pangkal batang sayuran. Sayuran yang disimpan pada suhu kamar, umumnya adalah jenis sayuran umbi seperti bawang merah, bawang putih, lobak, radish dan lain-lain. Tempat penyimpanan harus kering, tidak terkena cahaya matahari langsung, dan memiliki sirkulasi udara baik. Kondisi yang lembab akan mempercepat kerusakan, sedangkan cahaya dapat merangsang pertumbuhan tunas. Sebagai contoh, kentang akan berubah warna menjadi hijau bila disimpan ditempat yang terkena cahaya. Cahaya juga menyebabkan terbentuknya solanin yang berbentuk racun. Sebaiknya sayuran diletakkan dengan cara dihamparkan pada tampah atau keranjang. Bila harus dibungkus demi kebersihan sebaiknya digunakan plastik berlubang. Bila memungkinkan penyimpanan bawang merah dan bawang putih dengan cara digantung.

Penyimpanan pada suhu rendah dilakukan dalam almari pendingin (refrigerator). Pada cara ini, sayuran disimpan pada suhu 5-8°C. Penyimpanan dengan cara ini mampu menghambat respirasi dan metabolisme sayuran, proses penuaan dan pelayuan, kerusakan oleh mikroba, serta proses pertumbuhan yang tak dikehendaki seperti pertunasan pada kentang. Ada beberapa langkah penyimpanan sayuran di almari pendingin:

- Sayuran yang akan disimpan harus dibersihkan.
- Sayuran dipisahkan menurut jenisnya agar tidak terjadi reaksi yang tidak dikehendaki.
- Sayuran diletakkan dibagian *crisper*, yaitu ruangan paling bawah yang dirancang untuk menyimpan sayuran. Bila ruang *crisper* tidak cukup maka sayuran yang tahan suhu rendah, seperti lobak, wortel, kubis, dan terong disimpan pada rak di atas pendingin dibawah *chiller*.
- Setiap kemasan sayuran disusun dengan baik dan diusahakan terletak dalam kondisi tegak agar tidak saling tumpah tindih. Sayuran yang membutuhkan suhu lebih rendah diletakkan di bagian paling belakang.

Selain karena adanya mikroba, ada dua jenis kerusakan lain yang disebabkan oleh faktor dari dalam sayuran dan akibat penyimpanan yang terlalu dingin dalam waktu lama, yaitu *chilling injuries* dan *freezing injuries*. *Chilling injuries* adalah kerusakan yang disebabkan oleh terbentuknya toksin yang bersifat meracuni sehingga sel-sel akan mati dan akibatnya sayuran membusuk. Dalam keadaan normal toksin dinetralkan oleh asam askorbat yang terdapat dalam sayuran. Dalam keadaan dingin pembentukan toksin semakin cepat dan sebaliknya pembentukan asam askorbat akan menurun. Jumlah asam askorbat



	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	<b>BAHAN MAKANAN DARI SAYURAN DAN BUAH-BUAHAN</b>		135Menit

tidak cukup untuk menetralkan toksin. *Freezing injuries* merupakan kerusakan akibat adanya pembentukan air didalam sel sayuran yang terus membesar sehingga sel-sel mengalami dehidrasi dan mengering. Keadaan tersebut menyebabkan protein rusak dan enzim kehilangan fungsinya. Akibatnya, metabolisme terhenti dan sel-sel mati sehingga terjadilah kebusukan.

Penyimpanan dengan merendam pangkal batang dapat dilakukan pada : bayam, kangkung, sawi, daun katuk, daun singkong dan asparagus. Batang sayuran yang akan disimpan dipotong sekitar satu sentimeter agar proses penyerapan air saat direndam dapat lebih lancar. Sayuran disusun dalam keadaan berdiri tegak sehingga seluruh bagian akar atau batang dapat terendam seluruhnya. Penyimpanan cara ini tidak bisa tahan lama, hanya sekitar satu sampai tiga hari saja.

Temperatur Lemari Pendingin yang baik untuk menyimpan sayuran segar

No	Nama sayuran	Temperature °C	Waktu penyimpanan
1	Asparagus	6°C	21 - 28 hari
2	Kacang-kacangan	7-10 °C	8 - 10 hari
3	Buncis	7-10 °C	8 - 10 hari
4	Brokoli	0,5 °C	7 - 10 hari
5	Bunga kol	0,6°C	7 - 14 hari
6	Parsley	0,6°C	2 - 4 hari
7	Lobak cina	0,0°C	7 - 14 hari
8	Jagung	0,6°C	7 - 14 hari
9	Timun	7,2-10°C	14 - 21 hari
10	Terong	7,2-10°C	10 hari
11	Lettuce	0,6°C	14 hari
12	Jamur	0,0°C	14 bulan
13	Bawang Bombay	0,6-1,7 °C	6 bulan
14	Cabe	7,2-10 °C	8 - 10 hari
15	Kentang	10 °C	21 - 45 hari
16	Labu parang	10 -12,8°C	2 - 5 hari
17	Radische	0,6°C	10 - 14 hari
18	Bayam	0,6°C	5 - 10 hari
19	Tomat hijau	12,8-15,6°C	14 - 25 hari
20	Tomat masak	10 °C	8 - 12 hari

**B. BUAH**

1. Pengertian

Buah merupakan bagian dari tanaman yang seolah-olah berfungsi sebagai indung telur dari suatu tanaman. Pada umumnya buah-buahan mengandung vitamin C, vitamin A, garam besi, lemak maupun kalori yang sangat diperlukan oleh tubuh manusia. Untuk memenuhi kebutuhan akan vitamin-vitamin, setiap orang dianjurkan agar buah-buahan ada dalam menu yang dikonsumsi setiap harinya.

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	<b>BAHAN MAKANAN DARI SAYURAN DAN BUAH-BUAHAN</b>		135Menit

## 2. Klasifikasi

- Buah yang mempunyai daging kaku (hard fruit), adalah buah-buahan yang mempunyai daging buah agak kaku seperti apel, salak, kesemek dan sebagainya.
- Buah yang berbuah kecil-kecil dan berbatu (berry fruit), adalah buah-buahan yang terdiri dari beberapa buah kecil dan berbiji seperti duku, anggur dan sebagainya
- Buah yang mempunyai banyak biji (stone fruit), adalah buah yang mempunyai biji lebih dari satu yang menyatu didalam buah itu seperti jambu biji, delima dan sebagainya.
- Macam-macam jeruk (citrus fruit) adalah bermacam jenis jeruk seperti jeruk bali, jjeruk purut, jeruk nipis dan sebagainya.
- Buah-buahan yang mempunyai batok (nuta), adalah buah-buahan yang mempunyai batok atau berkulit keras dan inti buah atau daging buah yang biasa dimakan terdapat didalam batok tersebut seperti kelapa, kacang tanah, kacang mete dan sebagainya.
- Buah-buahan tropical (tropical fruit) adalah buah-buahan yang terdapat atau tumbuh dengan baik di daerah yang beriklim panas seperti pisang sawo, nangka, papaya dan sebagainya.

## 3. Fungsi Buah

- Sebagai makanan penutup.
- Bahan pokok dalam pembuatan fruit salad
- Bahan pengisi, penghias/garnish
- Bahan pokok untuk pembuatan manisan buah, selai, asinan buah, jam
- Bahan aroma /perasa untuk sirup.

## 4. Kualitas buah

Mutu buah sangat ditentukan oleh tingkat kesegaran buah. Tingkat kesegaran buah ditentukan oleh beberapa hal, antara lain :

- Buah tampak segar, kulit buah tidak layu atau keriput.
- Buah tidak terlalu matang
- Warna kulit buah harus menunjukkan bahwa buah cukup matang atau tua waktu dipetik.
- Keadaan buah tidak memar atau mempunyai ciri-ciri kerusakan lainnya seperti tergores, tumbuh, jamur, pembusukan dan sebagainya

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	<b>BAHAN MAKANAN DARI SAYURAN DAN BUAH-BUAHAN</b>		135Menit

- e. Beberapa macam buah mempunyai bau harum, menandakan buah tersebut baik kualitasnya.

## 5. Penyimpanan buah

Kesegaran adalah factor utama yang menentukan kualitas suatu buah. Buah sangat mudah menjadi ranum dan rusak karena reaksi dari getah buah. Penyimpanan buah yang baik mutlak perlu dilaksanakan untuk mempertahankan tingkat kesegaran buah, diantaranya cara-cara yang baik untuk menyimpan buah adalah:

- a. Buah sebaiknya disimpan ditempat yang sejuk dengan temperature ruang antara 5 – 10 °C, atau di dalam lemari pendingin, refrigerator/kulkas. Pada temperature ini getah buah tidak dapat bereaksi dengan optimum, dengan demikian buah tidak cepat menjadi busuk.
- b. Buah yang akan disimpan sudah betul-betul matang, karena buah yang belum sempurna matangnya jika disimpan didalam ruangan bertemperatur seperti tersebut diatas tidak akan menjadi matang.
- c. Buah-buahan yang berkulit tipis atau mempunyai daging yang lunak, sebaiknya disimpan pada sebuah kotak yang berlubang, sehingga pergantian didalam kotak tetap berlangsung.
- d. Buah pisang sebaiknya disimpan dengan cara digantung, sehingga tidak ada kulit buah yang tertekan, karena bagian kulit buah yang tertekan akan membuat buah rusak dan kulitnya mejadi hitam.
- e. Hindari penyimpanan buah yang sudah dikupas atau dipotong-potong.
- f. Papaya, anggur, tomat, jambu yang tidak akan disimpan dalam jangka waktu lama didalam lemari pendingin, sebaiknya jangan dicuci dulu karena bisa menyebabkan buah cepat menjadi busuk.

Selain penyimpanan, buah juga dapat diawetkan. Pengawetan bertujuan membuat bahan makanan atau buah menjadi lebih tahan lama. Maksud tahan lama disini bukan berarti makanan itu tahan untuk selamanya, tetapi bahan makanan atau makanan yang diawetkan itu juga bisa mengalami kerusakan yang disebabkan mikroorganisme yang masih hidup pada kondisi temperature atau suhu tertentu. Semua ini sangat ditentukan oleh beberapa factor antara lain oleh makanan itu sendiri, temperature, kelembaban dan waktu.

Adapun tujuan dari pengawetan antara lain :

- a. Mempunyai simpanan.
- b. Memudahkan untuk dibawa, dikirim dan disimpan.
- c. Merupakan sumber pendapatan suatu daerah atau Negara.

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
Th.ajaran 2015/2016	BAHAN MAKANAN DARI SAYURAN DAN BUAH-BUAHAN			135Menit

### C. Penyiapan Sayuran dan Buah

Sebelum anda mengolah sayuran, tentunya anda akan melakukan persiapan terlebih dahulu. Kegiatan penyiapan sayuran meliputi penyiangan, pencucian dan pemotongan atau pengirisan sayuran. Sayuran memiliki bagian-bagian yang tidak seluruhnya dapat dimanfaatkan, misalnya kulit, akar, batang tua, dan daun tua. Oleh karena itulah perlu dilakukan penyiangan. Penyiangan adalah pemisahan bagian yang tidak dapat dimakan. Kegiatan penyiangan sayuran mula-mula dilakukan dengan membuang bagian sayuran yang membusuk atau rusak. Setelah itu, membuang bagian akar sayuran bila ada, bagian kulit, serta batang yang tua atau keras.

Sayuran yang harus dibuang kulitnya tentu akan mengalami pengupasan, sebelum sayuran dikupas, sayuran sebaiknya dicuci terlebih dahulu untuk menghilangkan kotoran yang melekat. Dengan cara ini, diharapkan daging sayuran tidak terlalu kotor setelah pengupasan. Sebaiknya sayuran dikupas setipis mungkin, dengan cara ini diharapkan bagian sayuran tidak banyak berkurang mengingat bagian bawah kulit cenderung memiliki nilai gizi yang lebih tinggi dibandingkan bagian dalamnya misalnya pada kentang, wortel, lobak, labu siam dan mentimun.

Pengupasan sebaiknya dilakukan dengan menggunakan alat yang terbuat dari *stainless steel* untuk menghindari terbawanya ion-ion logam yang dapat mempercepat timbulnya reaksi *browning* sehingga warna sayuran menjadi kecoklatan. Reaksi *browning* dapat juga terjadi bila sayuran yang sudah dikupas, seperti kentang atau wortel bereaksi dengan udara. Untuk menghindari reaksi tersebut, setelah dikupas, sayuran direndam dalam air, terutama sayuran umbi. Setelah dilakukan penyiangan, sayuran segera dicuci bersih. Tujuannya adalah untuk membuang kotoran dan mengurangi residu pestisida. Pada saat pencucian sebaiknya digunakan air mengalir dan wadah yang berlubang agar sayuran tidak terendam dalam air. Perendaman sayuran dapat memperbesar kehilangan zat gizi yang larut dalam air. Hindari merendam sayuran dalam waktu lama. Ulat atau kutu pada sayuran dapat dilakukan dengan merendam dalam air garam.

Pemotongan dilakukan setelah pencucian sayuran, hal ini untuk mengurangi kehilangan zat gizi. Bila sayuran dipotong menjadi bagian yang lebih kecil permukaannya tentu semakin luas sehingga kehilangan zat gizi menjadi makin banyak. Pada dasarnya pemotongan sayuran bertujuan untuk memudahkan proses pengolahan berikutnya, memudahkan memakannya dan memperindah penampilan saat disajikan, banyak jenis dan variasi pemotongan sayuran, seperti potongan halus atau lembut (*alumette*), potongan dadu (*brunoise*), potongan korek api

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
Th.ajaran 2015/2016	<b>BAHAN MAKANAN DARI SAYURAN DAN BUAH-BUAHAN</b>			135Menit

(*julienne*) dan masih banyak variasi lainnya, anda dapat mendalaminya lagi dari berbagai sumber.

#### **D. Pengolahan Sayuran dan Buah**

Sebagian sayuran dapat disajikan dalam keadaan mentah, seperti tauge, selada, kacang panjang dan timun. Namun, sebagian besar sayuran harus disajikan dalam keadaan matang. Untuk menjadi matang perlu dilakukan proses pemasakan. Pemasakan diperlukan dengan tujuan untuk melunakkan tekstur sayuran, mematikan kuman, dan menghilangkan zat bersifat racun yang mungkin terdapat dalam sayuran.

Pada proses pemasakan, protein dan karbohidrat akan terurai menjadi komponen-komponen sederhana yang akan memudahkan proses pencernaan dalam tubuh. Namun, bagaimana pengaruh proses pemasakan terhadap zat gizi lain? Vitamin dan mineral dalam sayuran akan menjadi kurang, bahkan akan rusak dengan panas yang terlalu tinggi. Oleh karena itu, suhu pemasakan sayuran harus diperhatikan benar. Hindari pemasakan sayuran dengan suhu panas yang terlalu tinggi dan waktu pemasakan yang lama. Tujuan proses pemasakan adalah untuk mendapatkan rasa sayuran enak dimakan serta tekstur dan warnanya menarik, tetapi masih tetap kaya gizi, terutama vitamin dan mineral.

Dalam dunia memasak dikenal banyak metode pemasakan. Diantara metode memasak tersebut ada metode yang cocok digunakan untuk memasak sayuran, sehingga dapat memberikan variasi rasa yang berbeda. Beberapa metode pemasakan sayuran yang dapat diterapkan pada sayuran adalah metode perebusan (*boiling*), pengukusan (*steaming*), penumisan (*sauting*), pemasakan cah (*stir-frying*), penyemuran (*braising*), penyetupan (*stewing*), penggorengan (*frying*), pemblansiran (*blancing*). Perebusan adalah pemasakan bahan makanan dengan menggunakan cairan pada suhu 100°C. Cairan perebusan yang digunakan dapat berupa air, santan, susu atau kaldu. Perebusan merupakan metode yang sering dilakukan untuk memasak sayuran. Cara yang umum dilakukan adalah sayuran dimasukkan ke dalam air yang telah mendidih, dimasak dalam panci sampai mendidih kembali, panci ditutup dan selanjutnya sayuran dimasak hingga matang. Bila sayuran yang dimasak termasuk jenis yang lunak sebaiknya panci dalam keadaan terbuka.

Untuk merebus sayuran berwarna hijau sebaiknya dilakukan pada panci yang terbuka. Selama proses perebusan akan terbentuk asam-asam volatil yang dapat menurunkan pH (derajat keasaman). Penurunan pH tersebut dapat mengakibatkan perubahan warna sayuran dari hijau menjadi kecoklatan. Selain itu, asam-asam

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	<b>BAHAN MAKANAN DARI SAYURAN DAN BUAH-BUAHAN</b>		135Menit

volatil juga akan bereaksi dengan pektin yang terdapat dalam sayuran sehingga sayuran menjadi liat. Apabila panci perebus dalam keadaan terbuka maka asam-asam volatil akan menguap keluar sehingga warna hijau dapat dipertakankan.

Pengukusan merupakan pemasakan bahan makanan dengan uap dari air yang mendidih. Alat yang digunakan berupa dandang. Sebelum sayuran dimasukkan, air perebus dididihkan terlebih dahulu. Setelah itu, sayuran dimasukkan dibagian atas panci perebusan. Untuk pengukusan sayuran yang berwarna hijau sebaiknya panci perebusan jangan ditutup terlalu rapat. Metode pengukusan sayuran dapat mengurangi kandungan gizi yang hilang.

Penumisan juga merupakan metode yang sering dilakukan untuk memasak sayuran. Sebagai pengantar panas digunakan minyak goreng, margarine atau mentega yang juga berfungsi menambah gurih masakan. Penumisan sayuran akan menambah kalori sayuran. Dalam melakukan penumisan digunakan api yang sedang agar minyak tidak sampai berasap dan zat gizi sayur tidak rusak. Penumisan dilakukan dengan memasukkan sayuran setelah minyak cukup panas. Setelah itu, sayuran segera diaduk rata agar minyak membasahi seluruh permukaan sayuran dan selanjutnya wajan ditutup. Begitu tampak uap panas menekan tutup wajan dibuka sampai proses penumisan selesai.

Pemasakan sayuran dengan cara dicah merupakan metode yang sering dilakukan untuk masakan Cina. Dengan cara ini warna, rasa dan nilai gizi sayuran dapat dipertahankan dengan baik. Sayuran cah sebaiknya langsung disajikan setelah dimasak. Cara pemasakannya hampir sama dengan penumisan. Namun, api yang digunakan api besar dan dengan pengadukan yang tanpa henti hingga sayuran masak. Dengan cara ini sayuran menjadi lebih renyah, gurih dan sedikit kehilangan zat gizi.

Penyetupan sayuran dilakukan dengan menggunakan api kecil setelah sayuran direbus, digoreng atau ditumis terlebih dahulu. Biasanya waktu yang diperlukan untuk menyetup cukup lama sampai sayuran menjadi lunak dan bumbu-bumbu dapat meresap kedalam sayuran. Cara pemasakan dengan metode ini tidak disarankan karena zat gizi yang terkandung dalam sayuran akan banyak yang hilang, selain itu, warna sayuran juga menjadi tidak menarik. Sayuran yang biasa disemur adalah kentang.

Menggoreng merupakan proses pemasakan dengan menggunakan minyak goreng yang banyak dan panas. Cara ini jarang sekali digunakan untuk sayuran, kecuali beberapa jenis sayuran yang dapat dibuat keripik seperti bayam dan jamur.

Memblansir merupakan metode pemasakan yang berasal dari Perancis. Cara pemasakan ini menghasilkan sayuran yang renyah dan berwarna cerah. Sehingga

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 15
	Th.ajaran 2015/2016	<b>BAHAN MAKANAN DARI SAYURAN DAN BUAH-BUAHAN</b>		135Menit

sangat cocok diterapkan untuk sayuran yang akan disajikan setengah matang seperti labab, gado-gado, karedok atau salad. Beberapa jenis sayuran yang biasa diblansir, misalnya kacang panjang, kubis atau kol, buncis dan wortel. Dalam pemblansiran, sayuran dimasukkan sebentar (3-5 menit) kedalam air mendidih kemudian diangkat dan dimasukkan kedalam air es. Lama waktu yang perlukan tergantung pada jenis dan sifat sayuran, tetapi biasanya tidak lebih dari 10 menit. Oleh karena itu, pemblansiran untuk masing-masing jenis sayuran dilakukan secara terpisah agar tekstur sayuran sesuai dengan yang diinginkan.

Perubahan sifat sayuran dan kurang atau hilangnya zat gizi sayuran juga dapat terjadi pada saat penyimpanan. Sayuran dan buah peka terhadap kerusakan dingin. Jenis kerusakan yang disebabkan oleh pembekuan pada sayuran dan buah cukup bervariasi. Sayuran yang disimpan pada suhu dingin akan merubah sifat fisik sayuran menjadi berwarna coklat sampai hitam kehijauan. Kerusakan yang sangat parah ditunjukkan dengan adanya pelunakan sayuran dan daging buah.



**PRE TEST**  
**TUGAS KELOMPOK**  
**POST TEST**





# **PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN**

## **VEGETABLE**

## **FRUIT**



# **SAYUR**

*Semua jenis tanaman yang dapat dimakan mentah ataupun diolah, diambil dari akar, batang, daun, bunga, dan juga bagian lain*

# FUNGSI SAYURAN

A. SAYURAN HIJAU :

klorofil, Vitamin A dan B

B. SAYURAN MERAH dan kuning :

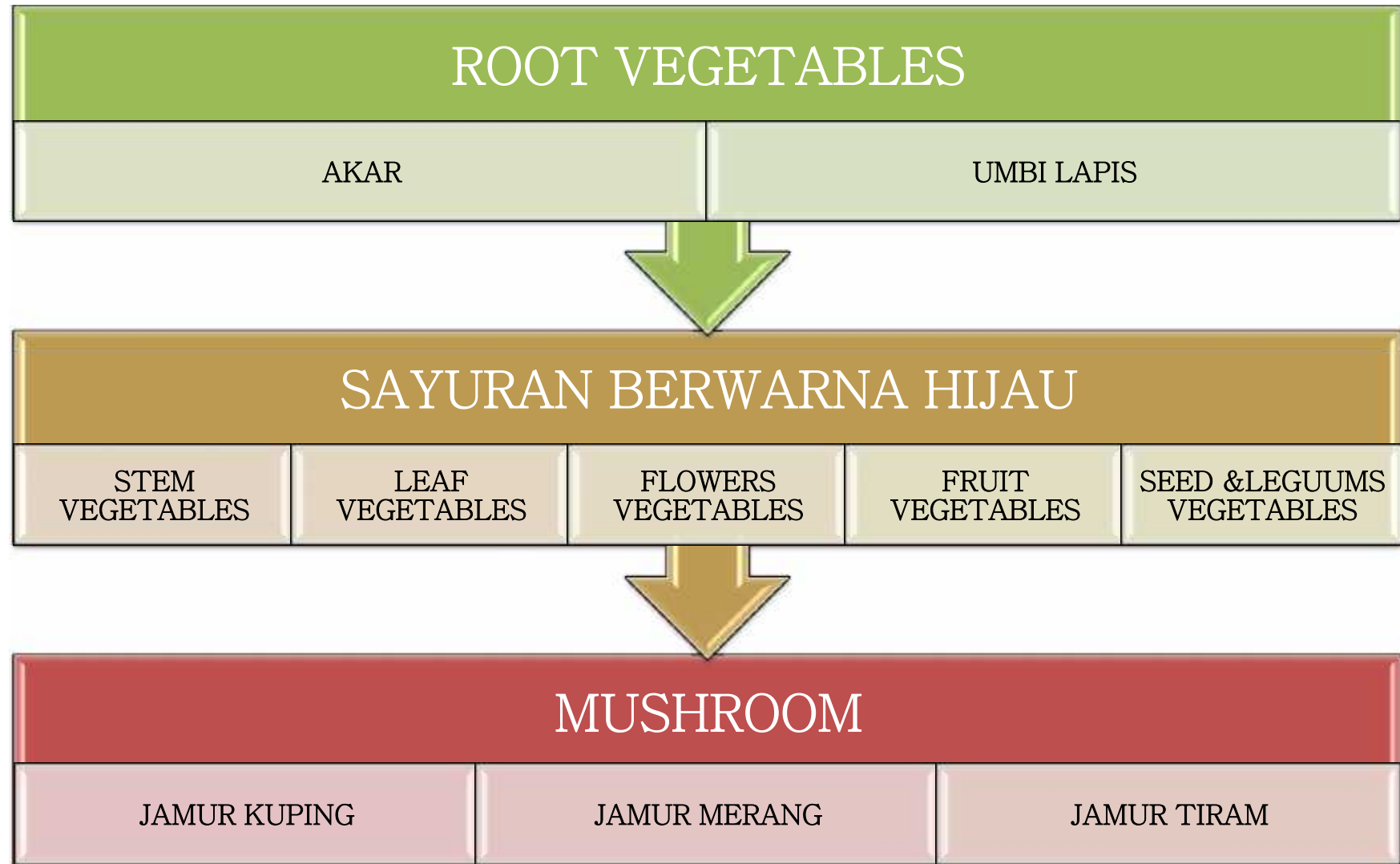
karotin, Vit A

C. SAYURAN ASAM : Vitamin C

D. SAYURAN BERBAU TAJAM :

Sulfur (kubis, lobak, bawang, petai, jengkol, dll)

# MACAM SAYURAN dan contoh?



# KRITERIA MEMILIH SAYURAN

## a. Sayuran Daun

- Daun dipilih yang berwarna cerah, tidak kusam, dan belum menguning
- Daun tidak sobek dan berlubang
- Tulang daun terlihat jelas
- Batang daun mudah dipatahkan
- Daun tidak terlalu tua

## b. Sayuran Buah

- Sayuran tidak pecah atau memar.
- Sayuran tidak berair, tidak lunak, dan tidak berbau busuk
- Untuk cabai dan tomat sebaiknya dipilih yang sudah tua atau masak
- Sayuran untuk lalab dipilih yang masih muda

## c. Sayuran bunga

- Bunga atau kembang tersusun kompak
- Warna sayuran segar
- Tidak ada bekas gigitan hama
- Ukuran bunga besar

#### **d. Sayuran Polong**

- Polong sayuran dipilih yang masih muda
- Batas antara biji belum jelas
- Polong mudah dipatahkan
- Tidak berlubang-lubang atau berbintik-bintik
- Untuk polong yang diambil bijinya, dipilih polong yang sudah tua

#### **e. Sayuran Umbi**

- Umbi tidak berlubang-lubang
- Umbi tidak lunak dan berair



# **PENYIMPANAN MENURUT SUHU**

- Suhu kamar ( sayuran umbi)
- Suhu rendah disimpan pada crisper / ruangan paling bawah kulkas yg dirancang untuk menyimpan sayuran (wortel, kubis, terong)
- Merendam pangkal batang (bayam, kangkung, sawi, katuk, daun singkong)

# MANFAAT SAYUR DAN BUAH

- VITAMIN A : apel, mangga, pepaya, wortel, ubi jalar merah, labu kuning
- Vitamin B1 : kiwi, kismis, pisang, kacang panjang, kangkung
- Vitamin B2 : semangka, manggis, bayam, jamur
- Vitamin B6 : pisang, alpukat, seledri, ubi jalar
- Vitamin C : jeruk, belimbing, jagung, kol



- Vitamin E : mangga, kiwi, tomat, pisang, paprika, asparagus, kacang tanah
- Vitamin K : alpukat, kiwi, kubis, brokoli, asparagus
- Asam folat : sirsak, kiwi, alpukat, bit, terong, bayam, kacang-kacangan
- Zat besi : alpukat, buah naga, bayam, kubis, timun
- Potasium : pisang, tomat, bayam, kentang
- Kalsium : sirsak, strawberry, pare, kubis, kangkung





































# FRUIT

PENGERTIAN



FUNGSI



KLASIFIKASI

HARD  
FRUIT

BERRY  
FRUIT

STONE  
FRUIT

CITRUS  
FRUIT

NUTA

TROPICAL  
FRUIT

# BUAH

Merupakan sumber vitamin terutama vitamin A, Vit C, mineral



# Fungsi buah

- Sebagai makanan penutup.
- Bahan pokok dalam pembuatan fruit salad
- Bahan pengisi, penghias/garnish
- Bahan pokok untuk pembuatan manisan buah, selai, asinan buah, jam
- Bahan aroma /perasa untuk sirup.

# **PENYIMPANAN BUAH**

1. Disimpan ditempat yang sejuk
2. Buah matang
3. Buah berkulit tipis disimpan dalam kantong yang berlubang
4. Hindari penyimpanan buah yang sudah dikupas atau dipotong

# Pengawetan

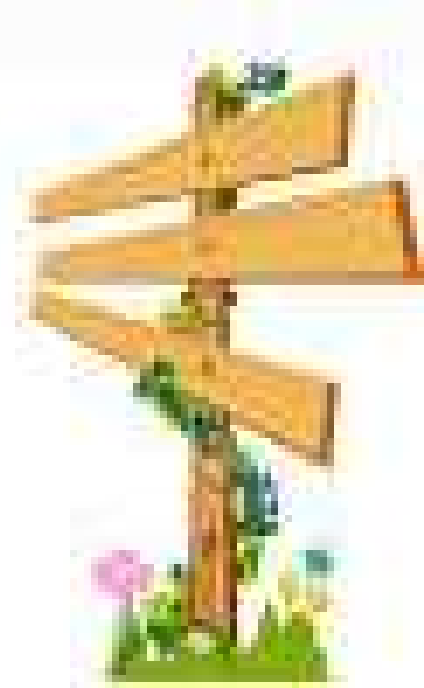
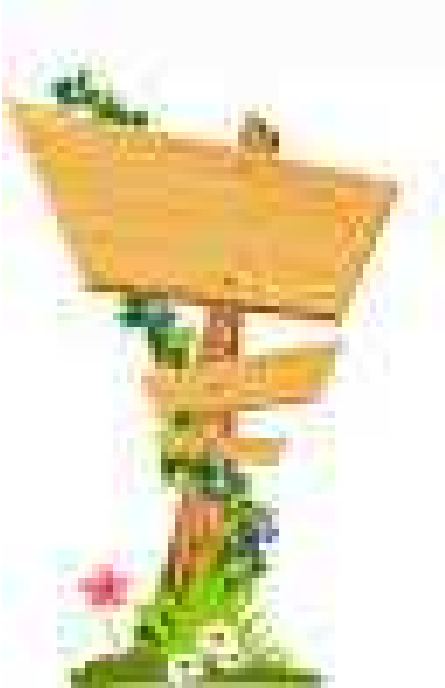
- Mempunyai simpanan.
- Memudahkan untuk dibawa, dikirim dan disimpan.
- Merupakan sumber pendapatan suatu daerah atau Negara.

# **PENYIAPAN SAYURAN**

PENYIANGAN

PENYUCIAN

PEMOTONGAN



# **METODE PEMASAKAN SAYURAN** dan contoh?

**Boiling**

**Steaming**

**Frying**

**Stir frying**

**Sauting**

**Braising**

**Stewing**

**Blanching**



# Tugas Kelompok

Carilah :

1. Fungsi buah secara umum
2. Menentukan kualitas buah (sesuai no klp)
3. Cara menyimpan buah (sesuai no klp)
4. Hasil olah dan pengawetan buah (sesuai no klp)



The background of the slide features a close-up of green leaves with prominent veins on the left side. A thin, multi-colored border (orange, yellow, and green) frames the central white area where the text is located.

# **ULANGAN HARIAN SAYURAN DAN BUAH**

1. Jenis sayuran yang berasal dari bunga adalah ...

- a. Oyong
- b. Jantung pisang
- c. Kenikir
- d. Teratai
- e. Seledri

2. Sayuran yang berasal dari tunas muda adalah ...

- a. Jantung pisang
- b. Tunas kelapa
- c. Rebung
- d. Ketela
- e. Kecipir

3. Sayuran berwarna merah dan kuning mempunyai kandungan zat warna ...

- a. Klorofil
- b. Karotin
- c. Sulfur
- d. Omega
- e. Karotenoid

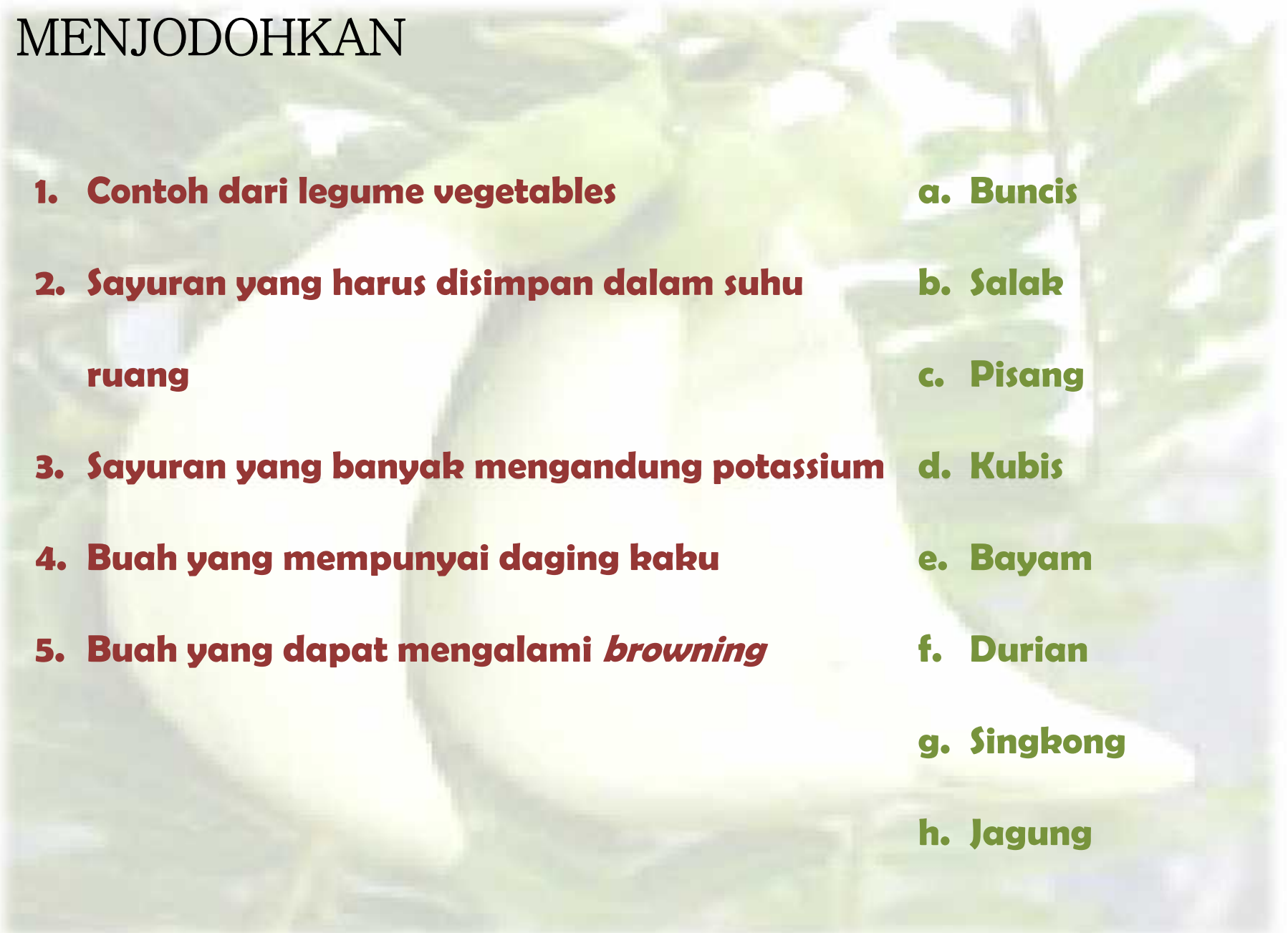
4. Agar antioksidan dari buah tomat meningkat, maka sebelum diolah harus melalui proses ...

- a. Pengkulitan
- b. Perebusan
- c. Pemblanching
- d. Penyilangan
- e. Penggorengan

5. Contoh sayuran yang harus disimpan dalam crisper ...

- a. Terong
- b. Ubi
- c. Bawang
- d. Kangkung
- e. Asparagus

# MENJODOHKAN

- 
1. Contoh dari legume vegetables
    - a. Buncis
  2. Sayuran yang harus disimpan dalam suhu ruang
    - b. Salak
    - c. Pisang
  3. Sayuran yang banyak mengandung potassium
    - d. Kubis
  4. Buah yang mempunyai daging kaku
    - e. Bayam
  5. Buah yang dapat mengalami *browning*
    - f. Durian
    - g. Singkong
    - h. Jagung

# BENAR ATAU SALAH ?

1. Penyiangan adalah memisahkan antara bagian sayur atau buah yang dipakai dan tidak dipakai
2. Pisang sebaiknya disimpan dengan cara diletakkan dalam refrigerator
3. Fungsi buah adalah sebagai garnish
4. Buah yang matang cocok untuk diolah menjadi kripik
5. Zat pada buah-buahan umumnya mengandung vitamin C

# ISIAN SINGKAT

- 1. Zat yang menyebabkan jengkol berbau tajam adalah ...*
- 2. Buah biasanya diawetkan dengan cara ...*
- 3. Buah yang berfungsi menjaga kesehatan kulit mempunyai kandungan vitamin ...*
- 4. Stone fruit adalah ...*
- 5. Sayur sawi dan bayam sebaiknya disimpan dengan cara ...*



# KUNCI

1. B
2. C
3. B
4. C
5. A

1. A
2. G
3. E
4. B
5. C

1. B
2. S
3. B
4. S
5. B

1. Sulfur
2. Manisan, selai, kripik
3. E
4. Berbiji banyak
5. Merendam pangkal batang



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

### (RPP)

**Nama Sekolah** : SMK NEGERI 3 MAGELANG  
**Mata Pelajaran** : Pengetahuan Bahan Makanan  
**Kelas/Semester** : X / Gasal  
**Materi Pokok/Tema/Topik** : Bumbu dan rempah  
**Alokasi Waktu** : 3 x 45 menit  
**Jumlah Pertemuan** : 2 (dua) x pertemuan  
**Pertemuan Ke** : 3,4

#### A. Kompetensi Inti

KI 1 : Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

#### B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya..
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.
- 2.2 Menunjukan perilaku ilmiah ( jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.

- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja
- 3.10 Membedakan bumbu dan rempah
- 4.10 Mengevaluasi bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk rasa, bau, warna

### **C. Indikator Pencapaian**

- 3.10.1 Menjelaskan pengertian bumbu dan rempah
- 3.10.2 Menjelaskan fungsi dari bumbu dan rempah
- 3.10.3 Menjelaskan klasifikasi dari bumbu dan rempah
- 3.10.4 Menjelaskan kegunaan dari bumbu dan rempah
- 3.10.5 Menjelaskan mutu dari bumbu dan rempah
- 3.10.6 Menjelaskan sifat-sifat dari bumbu dan rempah
- 3.10.7 Menjelaskan penyimpanan bumbu dan rempah
- 3.10.8 Menjelaskan pengaruh pengolahan bumbu dan rempah
- 3.10.9 Menganalisis hubungan pengolahan dengan perubahan sifat dari bumbu dan rempah
- 4.1.1. Mengevaluasi bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk, rasa, bau, dan warna

### **D. Tujuan Pembelajaran**

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

- 1. Menjelaskan Pengertian bumbu dan rempah
- 2. Menjelaskan fungsi dari bumbu dan rempah
- 3. Menjelaskan klasifikasi dari bumbu dan rempah
- 4. Menjelaskan kegunaan dari bumbu dan rempah
- 5. Menjelaskan mutu dari bumbu dan rempah
- 6. Menjelaskan Sifat-sifat dari bumbu dan rempah
- 7. Menjelaskan Penyimpanan bumbu dan rempah
- 8. Menjelaskan pengaruh pengolahan bumbu dan rempah
- 9. Menganalisis hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari bumbu dan rempah
- 10. Menganalisis Bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk, rasa, bau, dan warna

E. Materi pembelajaran

- 1. Pengertian bumbu dan rempah
- 2. Fungsi dari bumbu dan rempah
- 3. Klasifikasi dari bumbu dan rempah
- 4. Kegunaan dari bumbu dan rempah
- 5. Mutu dari bumbu dan rempah
- 6. Sifat-sifat dari bumbu dan rempah
- 7. Penyimpanan bumbu dan rempah
- 8. Pengaruh pengolahan bumbu dan rempah
- 9. Hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari bumbu dan rempah
- 10. Bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk, rasa, bau, dan warna

F. Model/Metode Pembelajaran

- 1. Pendekatan : *Student centered*
- 2. Model Pembelajaran : *Discovery learning*
- 3. Metode : Ceramah, Diskusi, Penugasan, Game

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan I

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<div>1. Mengucapkan salam pada peserta didik</div> <div>2. Pengkondisian kelas dalam menerima pelajaran:<ul style="list-style-type: none"><li>- Pengecekan kebersihan kelas</li><li>- Pengaturan tempat duduk</li><li>- Pengecekan kesiapan dalam menerima pelajaran</li><li>- Mengabsen siswa</li></ul></div> <div>3. Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan, dan pengetahuan bahan makanan dari sayuran.</div> <div>4. Memberikan gambaran tentang pentingnya memahami konsep bumbu dan rempah</div> <div>5. Membimbing dan mengarahkan peserta didik untuk berkumpul dengan kelompoknya untuk mengamati buku/referensi lain atau browsing yang memuat materi bumbu dan rempah.</div>	15 menit

Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mengamati <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik mengamati gambar tentang bumbu dan rempah</li> <li>Menanyakan kepada peserta didik tentang tayangan gambar untuk mengarahkan peserta didik pada materi bumbu dan rempah.</li> <li>Mengajukan pertanyaan terbuka “apa saja bumbu yang berasal dari akar?</li> <li>Memotivasi peserta didik untuk membaca, menganalisis, mendiskusikan.</li> </ol> </li> <li>Menanya <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik mengajukan pertanyaan terkait bumbu dan rempah.</li> <li>Peserta didik menuliskan problem statemen berkaitan dengan materi yang diamati</li> </ol> </li> <li>Mengumpulkan Data <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik melakukan kajian pustaka dari berbagai sumber</li> <li>Peserta didik mengumpulkan informasi yang relevan dalam rangka menyelesaikan problem statement yang berkaitan dengan: <ol style="list-style-type: none"> <li>Pengertian, (2) Fungsi, (3) Klasifikasi, (4)kegunaan, (5) mutu, (6)sifat bumbu dan rempah.</li> </ol> </li> <li>Peserta didik mendiskusikan informasi yang diperoleh untuk mengolah informasi tersebut</li> <li>Menjawab pertanyaan – pertanyaan yang muncul pada lembar problem statement berdasar informasi yang telah dikumpulkan</li> <li>Peserta didik dalam kelompok memverifikasi jawaban dengan menggunakan literature dari berbagai sumber</li> </ol> </li> <li>Mengasosiasi <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik mendiskusikan hasil pengolahan informasi atau jawaban pertanyaan dan memverifikasi hasilnya dengan teori-teori atau konsep-konsep dari berbagai pustaka yang relevan, dengan cara: <ol style="list-style-type: none"> <li>Memeriksa jawaban kembali</li> <li>Melakukan verifikasi jawaban dengan referensi atau sumber lain</li> <li>Hasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan.</li> </ol> </li> </ol> </li> <li>Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik dalam kelompok menyiapkan bahan presentasi hasil kerja kelompok</li> <li>Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi</li> <li>Presentasi dilengkapi dengan Tanya jawab untuk memperdalam pemahaman peserta didik terhadap bahan makanan dari sayuran.</li> <li>Peserta didik menyimpulkan kegiatan pembelajaran dan diskusi</li> </ol> </li> </ol>	100 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik dibimbing guru melakukan review materi yang dianggap penting atau ditanya oleh peserta didik</li> <li>Memberikan motivasi kepada peserta didik tentang hasil penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan dan pengetahuan</li> <li>Sebelum guru menutup pelajaran, guru mengingatkan kembali materi selanjutnya</li> </ol>	20 menit
Total		135 menit

Pertemuan II

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mengucapkan salam pada peserta didik</li><li>2. Pengkondisian kelas dalam menerima pelajaran:<ul style="list-style-type: none"><li>- Pengecekan kebersihan kelas</li><li>- Pengaturan tempat duduk</li><li>- Pengecekan kesiapan dalam menerima pelajaran</li><li>- Mengabsen siswa</li></ul></li><li>3. Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan, dan pengetahuan bahan makanan dari sayuran.</li><li>4. Memberikan gambaran tentang pentingnya memahami konsep bumbu dan rempah</li><li>5. Membimbing dan mengarahkan peserta didik untuk berkumpul dengan kelompoknya untuk mengamati buku/referensi lain atau browsing yang memuat materi bumbu dan rempah.</li></ol>	15 menit

Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mengamati <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik mengamati gambar tentang bumbu dan rempah</li> <li>Menanyakan kepada peserta didik tentang tayangan gambar untuk mengarahkan peserta didik pada materi bumbu dan rempah.</li> <li>Mengajukan pertanyaan terbuka “bagaimana penyimpanan bumbu kering ?</li> <li>Memotivasi peserta didik untuk membaca, menganalisis, mendiskusikan.</li> </ol> </li> <li>Menanya <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik mengajukan pertanyaan terkait bumbu dan rempah.</li> <li>Peserta didik menuliskan problem statemen berkaitan dengan materi yang diamati</li> </ol> </li> <li>Mengumpulkan Data <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik melakukan kajian pustaka dari berbagai sumber</li> <li>Peserta didik mengumpulkan informasi yang relevan dalam rangka menyelesaikan problem statement yang berkaitan dengan: (1) Penyimpanan , (2) Pengaruh pengolahan , (3)hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari bumbu dan rempah</li> <li>Peserta didik mendiskusikan informasi yang diperoleh untuk mengolah informasi tersebut</li> <li>Menjawab pertanyaan – pertanyaan yang muncul pada lembar problem statement berdasar informasi yang telah dikumpulkan</li> <li>Peserta didik dalam kelompok memverifikasi jawaban dengan menggunakan literature dari berbagai sumber</li> </ol> </li> <li>Mengasosiasi <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik mendiskusikan hasil pengolahan informasi atau jawaban pertanyaan dan memverifikasi hasilnya dengan teori-teori atau konsep-konsep dari berbagai pustaka yang relevan, dengan cara:</li> <li>Memeriksa jawaban kembali</li> <li>Melakukan verifikasi jawaban dengan referensi atau sumber lain</li> <li>Hasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan.</li> </ol> </li> <li>Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik dalam kelompok menyiapkan bahan presentasi hasil kerja kelompok</li> <li>Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi</li> <li>Presentasi dilengkapi dengan Tanya jawab untuk memperdalam pemahaman peserta didik terhadap bahan makanan dari sayuran.</li> <li>Peserta didik menyimpulkan kegiatan pembelajaran dan diskusi</li> </ol> </li> </ol>	100 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>Guru memberikan post tes untuk mengetahui tingkat pengetahuan siswa</li> <li>Peserta didik dibimbing guru melakukan review materi yang dianggap penting atau ditanya oleh peserta didik</li> <li>Memberikan motivasi kepada peserta didik tentang hasil penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan dan pengetahuan</li> <li>Sebelum guru menutup pelajaran, guru mengingatkan kembali materi selanjutnya yaitu bahan makanan tambahan.</li> </ol>	20 menit
Total		135 menit

H. Alat/media/sumber pembelajaran

- 1. Alat :alat tulis, LCD
- 2. Bahan : Materi PPT, handout
- 3. Media : Gambar, Video
- 4. Sumber :
  - Harnani Fatmawati, S.Pd. 2013. *Pengetahuan Bahan Makanan*. Depok : Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.
  - Utami Budi. 1997. *Mengenal Bumbu Dan Rempah*. Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan.

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Jenis / Teknik Penilaian

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : Observasi 1. Kegiatan Diskusi 2. Kegiatan Presentasi	1. Lembar Observasi 2. Penilaian Diri 3. Penilaian Antar Teman 4. Jurnal
2.	Pengetahuan	Tes Tertulis	Soal tes tertulis pilihan ganda dan menjodohkan  Lembar penilaian
3.	Ketrampilan	Kegiatan presentasi	Lembar penilaian

2. Instrumen Penilaian Dan Penskoran

- 1) Pengamatan : Terlampir
- 2) Tes Tertulis : Pilihan ganda, benar salah, menjodohkan, isian singkat
- 3) Praktik : Terlampir

SOAL ULANGAN BUMBU DAN REMPAH

A. PILIHAN GANDA

1. Bahan aromatik yang digunakan untuk memasak berasal dari tumbuhan dan pada umumnya dalam keadaan kering disebut ...  
a. Bumbu  
b. Rempah  
c. Bumbu segar  
d. Aromatherapy  
e. Bumbu dapur

2. Bumbu yang berasal dari daun adalah ...  
a. Bayleaf  
b. Onion  
c. Garlic  
d. Kemiri  
e. Kapulaga

3. Bumbu yang berasal dari biji adalah  
a. coriander  
b. turmeric  
c. cinnamon  
d. onion  
e. bayleaf

4. Yang termasuk bumbu basah adalah..  
a. serai  
b. merica  
c. cengkeh  
d. ketumbar  
e. kemiri

5. Bumbu jenis rimpang yang menghasilkan warna kuning dan dapat digunakan sebagai pengawet adalah...  
a. jahe  
b. kunyit  
c. asam  
d. kunci  
e. wortel

B. MENJODOHKAN

1. Bumbu dari buah yang mempunyai kulit tebal berwarna abu-abu yang memberi rasa pada rawon

2. Bumbu dari daun yang memberi rasa khas pada hidangan italia seperti pizza dan pasta

3. Bumbu yang berasal dari kayu yang memberikan rasa manis agak tajam

4. Bumbu dari akar yang berwarna putih dan memiliki rasa yang tajam

5. Bumbu yang berasal dari bunga
- a. Kayu manis

b. Sereh

c. Oregano

d. Bayleaf

e. Garlic

f. Shallot

g. Kluwak

h. Cengkeh

C. BENAR SALAH

		B/S
1. Daging buah pala dapat disimpan/diawetkan dengan dibuat manisan		
2. Selain digunakan sebagai bumbu, angkak juga dapat digunakan sebagai pewarna		
3. Daun kunyit biasanya ditambahkan untuk masakan bersantan seperti kalio, kare, dan gulai		
4. Kunci , kunyit, jahe sebaiknya disimpan dalam almari pendingin		
5. Adas berwarna lebih cerah/terang daripada jintan		



D. ISIAN SINGKAT

- 1. Lada butiran sebaiknya disimpan dalam wadah yang ...
- 2. Hasil masakan yang menggunakan jintan sebagai bumbunya adalah ...
- 3. Tujuan penggunaan perasan Jeruk untuk mengolah ikan adalah ...
- 4. Agar tidak langu sebelum diolah, sebaiknya kunyit melalui proses ...
- 5. Penanganan khusus untuk asam sebelum ditambahkan pada masakan adalah ...

Kunci jawaban :

A.	B.	C.	D.
1. B	1. G	1. B	1. tertutup
2. A	2. C	2. B	2. opor, gulai, tengkleng
3. A	3. A	3. B	3. mengurangi bau amis
4. A	4. E	4. S	4. dibakar
5. B	5. H	5. S	5. diberi air panas

Mengesahkan,  
Kaprodin Jasa Boga

Guru Pamong


Magelang, Agustus 2015

Guru PPL

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd.  
NIP. 19710115 200604 2 011

Tri Sekiningsih  
NIM. 12511244019

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 17
	Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH		360 Menit

**BUMBU DAN REMPAH**

Bumbu atau “*Herb*” adalah tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan sebagai penyedap dan pebangkit selera makan. Bumbu sebagian besar terdiri dari tumbuh-tumbuhan yang berasal dari daerah dingin, dan biasanya digunakan dalam keadaan masih segar. Sedangkan rempah atau “*Spices*” adalah tanaman atau bagian dari tanaman yang ditambahkan pada makanan untuk menambah atau membangkitkan selera makan. Rempah sebagian besar tumbuh di daerah tropik dan banyak dimanfaatkan dalam pengolahan makanan untuk memberi rasa pada makanan. Rempah dapat juga dikatakan sebagai bumbu kering yang diawetkan dalam bentuk bubuk (*powder*).

Pada hakikatnya bumbu dan rempah mempunyai persamaan, keduanya sama-sama memberi dan meningkatkan rasa dan aroma pada makanan. Sedangkan bumbu adalah bahanbahan yang digunakan sebagai penyedap makanan yang berfungsi untuk membangkitkan selera makan, yang digunakan dalam keadaan segar, bumbu dapat berasal dari bahan makanan hewani maupun dari tumbuh-tumbuhan. Rempah adalah bahan aromatik yang digunakan untuk memasak, berasal dari tumbuhan dan pada umumnya dalam keadaan kering. Bagian tanaman yang digunakan dapat berasal dari batang, umbi, akar, biji, daun, bunga dan sebagainya.

Ketika rempah ditambahkan kedalam makanan sebagai penambah flavor makanan, maka disebut sebagai bumbu. Sehingga, bumbu dapat diartikan sebagai bahan yang mengandung satu atau lebih rempah (dalam bentuk segar atau terolah) yang ditambahkan ke dalam makanan pada saat pengolahan atau pada penyiapan sebelum makanan tersebut disajikan, yang ditujukan untuk memperkaya flavor, aroma atau penampakan keseluruhan dari suatu makanan. Bumbu, dikenal dua istilah yaitu *seasoning* dan *condiment*. *Seasoning* adalah bumbu yang ditambahkan kedalam makanan selama proses pengolahan atau pemasakan, sedangkan *condiment* adalah bumbu yang ditambahkan pada makanan pada tahap penyiapan (sebelum disajikan atau dikonsumsi, bukan pada saat pemasakan). Dari pengertian diatas maka pikel, sauce dan kecap manis bisa disebut sebagai *condiment*.


Beberapa rempah juga berperan dalam pembentukan tekstur, warna dan penampakan makanan. Komponen-komponen rempah yang bersifat volatil atau mudah menguap berperan dalam pembentukan aroma, sementara komponen-komponen aromatik yang non volatil berfungsi untuk mempengaruhi rasa dari

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 17
	Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH		360 Menit

makanan. Selain memberikan aroma dan aspek sensorik lainnya, banyak komponen aktif dalam rempah juga bersifat sebagai antimikroba dan antioksidan. Sifat antimikroba yang dimiliki rempah dapat memberi melindungi makanan dari aktivitas mikroba. Penggunaan rempah kering jauh lebih praktis daripada rempah segar, mudah ditimbang atau ditangani. Kadar airnya yang rendah membuat rempah kering memiliki umur simpan yang lebih panjang dibandingkan rempah segarnya. Flavor dari rempah kering biasanya lebih lemah dari rempah segarnya. Hal ini karena komponen flavor biasanya bersifat volatil yang menguap selama proses pengeringan rempah.

Rempah dalam bentuk ekstrak memiliki flavor dan warna yang lebih terstandarisasi, dengan penampakan, warna dan flavor yang seragam dan dengan kontaminasi mikroba yang jauh lebih rendah dibandingkan dengan rempah segar dan atau rempah kering. Ekstrak rempah juga tidak membutuhkan banyak ruang untuk penyimpanannya. Kelemahan dari ekstrak rempah diantaranya adalah kesukaran dalam penggunaan termasuk pada saat penimbangan dan pencampuran terutama pada ekstrak bentuk cair, aroma dan rasa yang tidak sama dengan rempah segar. Berbagai rempah memiliki variasi komponen-komponen kimiawi yang berperan dalam pembentukan flavor. Suatu jenis rempah tidak selalu hanya memiliki satu aroma dan rasa tertentu tetapi bisa memiliki aroma dan rasa yang kompleks. Selain itu, komponen kimia didalam beberapa rempah juga memberikan karakteristik tekstur dan warna produk. Sehingga, rempah yang digunakan dan seberapa banyak jumlah yang dibutuhkan dalam suatu makanan sangat tergantung pada bagaimana fungsi rempah tersebut terhadap flavor, rasa, aroma, tekstur dan warna makanan. Flavor dari suatu rempah juga tidak selalu sama untuk semua rempah. Pengaruh penanganan dalam proses pembuatan sering memberikan pengaruh yang berbeda pada pembentukan flavor dari suatu rempah. Sebagai contoh, beberapa rempah harus digiling, diiris, disangrai, digoreng atau direbus untuk memunculkan flavor khasnya.

Rempah juga akan menghasilkan flavor yang unik selama proses pemasakan. Akibatnya, seringkali rempah yang sama akan menghasilkan aroma dan rasa berbeda ketika diolah dengan metode pemasakan yang berbeda. Proses pemasakan yang digunakan akan berpengaruh pada penurunan kekuatan aroma dan rasa yang tidak disukai.


	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 17
	Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH		360 Menit

Ketahanan rempah terhadap panas dalam kaitannya dengan flavor juga bervariasi. Beberapa rempah memiliki flavor yang stabil terhadap pemanasan pada suhu tinggi sementara pada rempah yang lain, pemanasan pada suhu tinggi justru akan merusak flavornya. Penambahan rempah yang berbeda pada tahap pengolahan yang tepat untuk masing-masing rempah akan membantu mempertahankan flavor setiap rempah dan keseimbangannya dengan flavor dari rempah yang lain. Teknik menambahkan rempah kedalam masakan perlu dipertimbangkan ketika mempersiapkan bumbu yang merupakan campuran dari beberapa rempah. Karena komponen volatil mudah larut dalam alkohol, maka beberapa etnik menggunakan anggur (*wine*) atau produk beralkohol lainnya untuk mengawetkan aroma rempah. Dan karena komponen volatil juga bersifat larut dalam minyak, maka rempah sering dimasak dalam minyak (ditumis) sebelum dicampur dengan bahan lain untuk memberi hasil yang lebih baik.

Proses penyangraian rempah sebelum digunakan akan menguapkan sebagian besar air rempah sehingga kekuatan flavor menjadi lebih tinggi. Sementara itu, flavor yang lebih tajam akan diperoleh ketika menggunakan rempah segar yang digiling sesaat sebelum digunakan. Bumbu berfungsi untuk memberikan warna, rasa dan aroma yang sedap pada masakan. Meskipun menggunakan bahan yang sama tetapi dengan menggunakan formula bumbu yang berbeda, akan dihasilkan cita rasa masakan yang berbeda pula.

Bumbu sangat diperlukan dalam pengolahan makanan karena bumbu berguna untuk memberi rasa dan aroma pada masakan yang dimasak. perpaduan yang tepat antara rasa asli dari bahan makanan dengan rasa bumbu akan menghasilkan rasa masakan yang lezat. Bumbu juga dapat berfungsi sebagai bahan pengawet makanan seperti asam, jeruk nipis, gula dan kunyit. Banyak bumbu sebagai pelengkap rasa yang sudah ada dalam masyarakat Indonesia, contoh bumbu jenis asam.

Di Sumatera bumbu jenis asamnya yang sering dipakai adalah asam gelugur, asam ini diperoleh dari jenis jeruk keprok yang diiris tipis kemudian dikeringkan. Kegunaan bumbu ini memberikan rasa dan aroma asam pada masakan tanpa membuat masakan menjadi keruh. Di Jawa mengenal istilah asam Jawa, baik dalam bentuk yang sudah diperam ataupun dalam bentuk segar. Cara penggunaannya adalah dengan mencairkan asam terlebih dahulu, dari air seduhan ini kemudian ditambahkan pada masakan untuk mendapatkan rasa asam segar. Jika didaerah anda tidak dijumpai asam jenis ini, dapat digantikan dengan asam kandis dan asam sunti. Asam sunti

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 17
	Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH		360 Menit


diperoleh dari belimbing wuluh, sedangkan asam kandis diperoleh dari kulit buah jeruk yang dikeringkan. Selain bumbu asam, ada pula bumbu daun, banyak sekali daun-daunan yang digunakan sebagai bumbu. Di Manado menggunakan daun jinten segar pada masakan ikan untuk mengurangi aroma amis. Ada pula yang menggunakan daun salam koja atau daun kari dan daun kunyit, daun ini digunakan sebagai pelengkap rasa gulai, kari maupun hidangan berkuah santan lainnya. Sedangkan di daerah Jawa Barat kita mengenal daun kemangi untuk membuat pepes.

Selain bumbu digunakan dalam masakan daerah, beberapa bumbu juga digunakan dalam masakan oriental seperti daun ketumbar biasa digunakan dalam masakan atau hidangan oriental soup atau *seafood*. Bumbu yang digunakan dalam keadaan segar memiliki masa simpan yang relative singkat, sedangkan rempah atau bumbu yang sudah dikeringkan dapat digunakan dalam waktu yang lebih lama. Kondisi penyimpanan yang baik, dapat mempertahankan mutu bumbu dan rempah selama penyimpanan. Kemasan yang digunakan harus dapat melindungi dari oksidasi agar rasa, flavor dan warna bumbu dan rempah dipertahankan.

Masa simpan bumbu dan rempah dipengaruhi oleh jenis, teknik pengolahan, pengemasan, dan tempat penyimpanan. Rempah kering utuh dan ekstrak dapat disimpan antara dua sampai empat tahun, rempah kering giling berkisar dari enam bulan sampai dua tahun, rempah daun kering dari tiga bulan sampai dua tahun. Untuk memperpanjang umur penggunaan bumbu dan rempah, harus disimpan dengan baik. Bumbu segar disimpan dalam lemari pendingin dengan cara bumbu dicuci, disimpan wadah tertutup, bumbu dikupas atau tidak dikupas dibungkus dalam kantong plastik dan diletakkan pendingin. Bumbu disimpan dalam ruangan dengan temperatur 27-28°C dalam keadaan terbuka maupun tertutup dengan sirkulasi udara yang baik agar bumbu tidak cepat membusuk, bumbu yang banyak mengandung air sebaiknya disimpan dengan cara digantung dalam keranjang berlubang dan sesekali dijemur. Bumbu yang dihaluskan harus disimpan dalam keadaan matang dan dimasukkan dalam botol kaca, jika dikemas dalam botol plastik bumbu dimasukkan dalam keadaan dingin dan ditutup rapat serta diberi label, disimpan dalam refrigerator pada suhu 10-15°C. Rempah disimpan dengan cara dicuci bersih, dijemur, disangrai, dihaluskan kemudian disimpan di tempat yang kering, dan tertutup rapat, serta diberi label penyimpanan.

Pada prinsipnya, bumbu terbagi menjadi 4 kelompok,

1. Bumbu segar

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 17
	Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH		360 Menit


2. Bumbu yang digunakan dalam keadaan kering
3. Bahan penambah rasa yang siap
4. Bumbu jadi

Bumbu segar seperti kunyit, kencur, temu kunci, jahe, serai, bawang-bawangan, cabai, daun bawang dan sebagainya. Bumbu kering seperti kayu manis, lada, pala, jinten, kapulaga, ketumbar, cengkeh. Seiring dengan perkembangan zaman, orang mulai membuat bumbu buatan yang fungsinya sama dengan bumbu alami yaitu untuk menambah rasa masakan agar menjadi lezat. Sedangkan bumbu dapur dapat dikelompokkan menjadi enam kelompok berdasarkan pada bagian tanaman yang digunakan.

1. Bumbu dari bunga: cengkeh (*cloves*), bunga telang, bunga kecombrang, bunga lawang atau pekak.
2. Bumbu dari buah dan biji : adas (*Anisud*), asam (*Tamarin*), bunga pala (*Mace*), biji pala (*Nutmeg*), cabai kecil (*Cayenne*), cabai besar (*Red chilli*), jintan (*Cumin*), kapulaga (*Cardamon*), kemiri (*Candlenut*), ketumbar (*Corriander*), lada putih (*White pepper*), lada hitam (*Black pepper*), vanili (*Vanilla seed*), biji selasih (*Poppy seed*)
3. Bumbu dari daun : daun jeruk (*Citrus leaf*), daun kemangi (*Basil leaf*), daun salam (*Bay leaf*), daun kucai (*Chives*), peterseli (*Parsley*), seledri (*Cellery*)
4. Bumbu dari batang : kayu manis (*Cinnamon*), kulit kasia (*Casea*), sereh, kayu secang
5. Bumbu dari akar : jahe (*Ginger*), kencur (*Galanga*), kunyit (*Turmeric*), kunci, lengkuas
6. Bumbu dari umbi lapis : bawang merah (*Shallot*), bawang putih (*Garlic*), bawang bombay (*Onion*), bawang pre (*leek*)

Selain bumbu dan rempah tradisional, didalam dunia kuliner dikenal bumbu dan rempah dari benua Eropa atau lazim disebut dengan *continental Spices*. Beberapa bumbu dan rempah tersebut diantaranya seperti *thyme, bay leaf, sage, rosemary, basil, tarragon, oregano, peterseli*. *Thyme, peterseli* dan *bay leaf* banyak dipakai pada hidangan berkuah kaldu atau *soup*. *Oregano* dan *basil* lebih banyak digunakan untuk masakan Itali.

Pada salad digunakan daun dill atau mint. Saat ini *continental spices* sudah banyak dibudidayakan oleh para petani kita sehingga dapat dijumpai dalam bentuk segar. Namun demikian jika tidak tersedia, bentuk kering dalam kemasan bisa

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 17
Th.ajaran 2015/2016		BUMBU DAN REMPAH		360 Menit

diperoleh di pasar swalayan. Berikut anda dapat memperhatikan manfaat rempah yang disajikan dalam bentuk table sehingga anda dapat lebih memahaminya.


Tabel 4.1. Manfaat Rempah

Manfaat		Nama Rempah
Langsung	Tambahan	
Rasa	Menutup rasa yang tidak diinginkan	Kemangi, lada hitam, kapulaga, serai pekak (bunga lawang)
Aroma	Meningkatkan selera/nafsu makan	Cengkeh, jahe, daun kari, daun mint, pala, kapulaga, kayu manis.
Tekstur	Membentuk konsistensi makanan	Biji mustard, bawang bombay, bawang merah, biji wijen, kemiri, biji kenari
Warna	Memperbaiki tekstur	Annatto, paprika, peterseli, kunyit, daun sulis, kayu secang
Antimikroba	Pengawet	Kayu manis, cengkeh, jinten, oregano, kunyit
Antioksidan, komponen aktif untuk kesehatan	Menjaga kesehatan dan kebugaran	Kayu manis, cengkeh, jinten, jahe, kunyit, bawang putih

Dari beberapa jenis bumbu dan rempah dapat pula dijadikan bumbu dasar. Bumbu dasar ini dikenal dengan istilah bumbu dasar merah, bumbu dasar kuning dan bumbu dasar putih. Bumbu dasar memudahkan kita didalam memasak. Dengan tiga macam bumbu dasar kita dapat mengembangkan menjadi beragam jenis bumbu masakan.

Sedangkan menurut cara atau teknik penyiapannya bumbu dapat dikelompokkan menjadi beberapa teknik penyiapan antara lain dengan teknik pengirisan, penghalusan, pememaran dan pencincangan. Teknik pengirisan pada bumbu bertujuan memberikan rasa, aroma, dan penampilan hasil masakan. Teknik penghalusan pada bumbu bertujuan agar bumbu yang digunakan menjadi lembut dan mempertajam rasa, warna, tekstur, dan aroma pada masakan, contohnya rendang dan bumbu bali. Untuk bumbu yang dihaluskan diutamakan bumbu jenis kering terlebih dahulu kemudian bumbu yang basah, agar bumbu yang dihasilkan halus dan tercampur rata. Dimemarkan dan dicincang, bumbu yang dimemarkan atau dicincang harus langsung dimasak, jangan dibiarkan terlalu lama, agar aroma tidak menguap. Berikut ini adalah beberapa jenis bumbu dan rempah. Anda dapat mengamati dan memahami beberapa gambar bumbu di bawah ini :



	SMK NEGERI 3 MAGELANG		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH		Hal. 1 dari 17
			360 Menit

1. Asam Jawa



Asam jawa, asam atau asem adalah sejenis buah yang masam rasanya, biasa digunakan sebagai bumbu dalam banyak masakan Indonesia sebagai perasa atau penambah rasa asam dalam makanan.

Asam jawa memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan, antara lain yaitu:

- Menjaga kesehatan pencernaan
- Menjaga kesehatan jantung
- Menjaga sirkulasi oksigen tetap optimal
- Menjaga fungsi saraf
- Menjaga berat badan
- Mengontrol diabetes, dan
- Menjaga kekebalan tubuh

Cara menggunakan asam jawa yang benar dalam memasak adalah dengan menggunakan air asamnya saja, caranya yaitu rendam dalam air hangat, aduk lalu saring. Namun tidak ada salahnya, jika ingin menggunakannya langsung secara utuh. Asam jawa juga berfungsi untuk memberi rasa masakan menjadi lebih mewah. Yang banyak digunakan dan dijual di pasaran adalah asam yang sudah tua tanpa kulit dan tahan lama jika disimpan dalam wadah tertutup. Contoh masakan : sayur asam.

2. Angkak




Masakan Indonesia tidak banyak yang memakai bumbu angkak. Biasanya angkak banyak digunakan untuk masakan Cina. Bumbu ini berasal dari beras ketan yang difermentasikan dan kemudian dikeringkan. Angkak berwarna kemerahan dan sedikit kusam, angkak secara tradisional pun telah lama dimanfaatkan sebagai bumbu, pewarna dan obat, termasuk di antaranya adalah obat demam. Jika ingin menggunakan angkak sebagai pewarna sebaiknya haluskan angkak bersama bumbu yang lain.

3. Pekak /Bunga lawang



Bunga lawang atau Kembang Lawang atau pekak adalah rempah yang memiliki rasa yang mirip dengan Adas

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 17
	Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH		360 Menit

manis. Rempah ini banyak digunakan di dalam masakan negara-negara Asia. Bunga lawang adalah salah satu bumbu tradisional masakan Cina yaitu ngo hiong. Bunga pekak ini banyak dijumpai di daratan Cina. Tinggi pohon mencapai 8 meter dan baru berbuah pada usia 6 tahun. Cara menggunakan bunga lawang sebagai bumbu masakan tidak perlu dihaluskan. Cukup dimasukkan bunga lawang tersebut ke dalam masakan atau di tumis terlebih dahulu bersama bumbu, lalu dimasak bersama daging sampai matang setelah itu langsung akan mengeluarkan aroma tajam dan sedap. Penggunaan bumbu bunga lawang pada masakan tak perlu banyak, karena jika kebanyakan akan membuat masakan terasa pahit.

#### 4. Adas Manis



Adas manis, atau istilah latinnya *Pimpinella Anisum*, merupakan sejenis tumbuhan yang berasal dari Laut Tengah dan juga Asia Barat. Tumbuhan ini memiliki tinggi hampir sekitar satu meter dengan bentuk daun sedikit menyirip menyerupai bulu.

Adas manis ini berbentuk lonjong dengan panjang 3 sampai 5 mm. Adas manis memiliki rasa yang sedikit manis dengan aroma yang sangat khas. Tak heran jika rempah ini sering digunakan sebagai bumbu penyedap pada beberapa jenis masakan, karena bumbu masak ini dapat memperbaiki rasa masakan, adas manis juga sering digunakan untuk campuran salad dan bahan pengganti seledri untuk sup.

#### 5. Serai



Serai atau sereh adalah tumbuhan anggota suku rumput-rumputan yang dimanfaatkan sebagai bumbu dapur untuk mengharumkan makanan sama halnya dengan daun salam. Cara penggunaan serai untuk memasak yaitu dengan dikeprak terlebih dahulu serainya sebelum digunakan atau dicampurkan dengan bahan masakan yang lain.

Serai memiliki manfaat bagi kesehatan, seperti:

- Menurunkan tekanan darah
- Mengobati gangguan pencernaan
- Mencegah penyakit kanker
- Memperindah kulit

	<b>SMK NEGERI 3 MAGELANG</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 17
Th.ajaran 2015/2016	<b>BUMBU DAN REMPAH</b>			360 Menit

6. Pala



Pala (*Myristica fragrans*) merupakan tumbuhan berupa pohon yang berasal dari kepulauan Banda, Maluku. Biasanya pala digunakan sebagai bumbu dasar pada masakan. Dengan aromanya yang khas biasa digunakan untuk membuat semur. Cara penggunaannya dalam masakan adalah diiris, cukup sedikit saja, tidak perlu banyak-banyak karena pala ini memiliki aroma yang cukup tajam.

Selain digunakan untuk bumbu masakan, pala juga mempunyai manfaat bagi kesehatan. Diantaranya yaitu:

- Mengobati insomnia (sulit tidur)
- Mengobati pusing kepala
- Menghilangkan jerawat dan noda
- Mengatasi rasa mual, dan
- Meringankan penyakit maag

7. Merica



Merica adalah salah satu bumbu dapur yang menjadi favorit para ibu rumah tangga. Rasanya yang pedas segar itu kerap membuat makanan terasa begitu menggugah selera. Biasanya merica digunakan dalam masakan ayam goreng, sayur sop, dan banyak lainnya. Merica termasuk bumbu dapur yang harus dihaluskan terlebih dahulu sebelum digunakan. Jika ingin praktis saat memasak menggunakan merica, sekarang ini sudah banyak dijual merica bubuk di pasaran yang siap pakai.

8. Kapulaga



Kapulaga adalah sejenis buah yang sering digunakan sebagai rempah (bumbu) untuk masakan tertentu dan juga untuk campuran jamu. Biasanya kapulaga banyak digunakan untuk bumbu masakan seperti kari atau gulai, karena membuat rasa masakan tersebut menjadi lebih sedap.

9. Lengkuas



Lengkuas atau laos (*Alpinia galanga*) merupakan jenis tumbuhan umbi-umbian yang bisa hidup di daerah dataran tinggi maupun

	SMK NEGERI 3 MAGELANG		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH		Hal. 1 dari 17
			360 Menit

dataran rendah. Umumnya masyarakat memanfaatkannya sebagai campuran bumbu masak dan pengobatan tradisional. Tekstur lengkuas hampir mirip dengan jahe tetapi warna kulitnya terang kemerahan dan dagingnya agak keras jika dipotong. Biasa dikeprak terlebih dahulu sebelum digunakan dalam masakan.

### 10.DaunSalam



Daun salam merupakan daun jenis rempah-rempah yang biasa di gunakan untuk masakan di Indonesia mau pun di daerah lainnya terutama untuk masakan kari. Daun salam digunakan sebagai pengharum masakan. Boleh menggunakan daun salam utuh yang masih segar (baru dipetik) atau yang sudah kering dikarenakan rasa masakan yang akan dihasilkannya sama saja.




### 11.Andaliman

Andaliman adalah bumbu masak khas Asia yang berasal dari kulit luar buah. Bumbu ini di Indonesia hanya dikenal untuk masakan Batak, sehingga dikenal orang luar daerah ini sebagai "merica batak". Masakan khas Batak seperti arsik dan saksang memerlukan andaliman sebagai bumbu yang tak tergantikan. Selain digunakan sebagai rempah/bumbu untuk memasak, ternyata andaliman mengandung senyawa terpenoid yang mempunyai aktivitas antioksidan yang sangat bermanfaat bagi kesehatan dan berperan penting untuk mempertahankan mutu produk pangan (pengawetan).

### 12.Klabet



Fenugreek atau klabet yang berbentuk butiran mungil seperti kerikil banyak digunakan dalam racikan menu berempah. Sering dijadikan bumbu masakan India, Pakistan, dan Sri Lanka. Di Indonesia sendiri, rempah klabet juga sering dimanfaatkan di wilayah Aceh, sebagai bumbu dalam masakan kari, gulai, dan juga kalio. Cara untuk menggunakan klabet pada masakan yaitu dengan menambahkan klabet yang sudah disangrai lalu dimasukkan ke dalam masakan. Klabet yang sudah disangrai biasanya memberikan aroma semerbak yang enak.

	SMK NEGERI 3 MAGELANG		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH		Hal. 1 dari 17
			360 Menit

13.Temukunci



Temu Kunci adalah sejenis rempah-rempah yang rimpangnya dipakai sebagai bumbu dalam masakan Asia Tenggara. Bentuk temu kunci agak berbeda dengan temu-temuan yang lain karena tumbuhnya yang vertikal ke bawah. Salah satu keluarga jahe ini merupakan rempah asli Jawa dan Sumatra. Temu kunci berbentuk seperti umbi akar yang mirip dengan jari telunjuk, memanjang, kulitnya berwarna coklat muda, dan sangat tipis. Bagian dalam temu kunci berwarna kuning muda dengan aroma yang segar dan khas. Temu kunci bisa digunakan dalam membuat sayur bening, hidangan ikan, selada dan urapan. Cara mengolahnya yaitu pilihlah umbi akar yang tua, kupas lalu memarkan agar aromanya keluar atau iris halus lalu tumis dengan bumbu lain.

14.Kencur




Kencur (nama bahasa Jawa dan bahasa Indonesia) dikenal di berbagai tempat dengan nama yang berbeda-beda: cikur (bahasa Sunda), ceuko (bahasa Aceh), kencor (Madura), cekuh (bahasa Bali), kencur, sukung (bahasa Melayu Manado), asauli, sauleh, soul, umpa (bahasa-bahasa di Maluku), serta cekir (Sumba). Tekstur kencur lebih kecil, warna kulitnya coklat (agak gelap) dan warna dagingnya putih kekuningan. Aromanya sangat khas dan digunakan untuk masakan tertentu seperti membuat aneka peyek. Tidak hanya untuk bumbu masakkan saja jamu tradisional pun menggunakan kencur sebagai komponennya. Jika ingin kencur tahan lama,simpan dalam wadah yang kering.

14.Kunyit



Masakan tradisional Indonesia tidak terlepas dari bumbu ini. bumbu yang masih tergolong dalam keluarga rempah-rempah ini mempunyai ciri-ciri seperti jari tangan, kulitnya bergaris-garis dengan warna coklat kekuningan dan tipis. Aroma kunyit sangat khas dan sedikit pahit. Kunyit mempunyai warna kuning dan jika sudah berumur tua hampir mendekati orange, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami. Kunyit yang berwarna kuning ini akan lebih mudah dikupas kulitnya jika dibakar dulu hingga berwarna kehitaman.



	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 17
Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH			360 Menit

Biasanya kunyit dipakai untuk mewarnai nasi kuning, bumbu opor, kari dan gulai. Tidak hanya digunakan sebagai pewarna makanan saja, kunyit juga berfungsi untuk menghilangkan bau amis dari masakan. Kunyit sebaiknya disimpan dalam wadah terbuka dan kering. Jika ingin praktis dan tidak suka jari terkena warna kuning dari kunyit, sudah banyak dijual kunyit bubuk di pasaran.

15.

Daun

Ketumbar



Ketumbar (*Coriandrum sativum*) adalah tumbuhan rempah-rempah yang populer. Daun ketumbar hampir sama dengan peterseli dan daun seledri. Cara membedakan daun ketumbar biasanya paling mudah dari daun yang lain. Sebab bentuk daunnya lebih bundar daripada seledri dan peterseli. Selain itu, daun ketumbar biasanya memiliki warna hijau yang lebih terang.

16.

Daun

Jeruk



Daun jeruk (*Citrus Hystrix*) adalah daun yang berasal dari tanaman jeruk dan biasa digunakan sebagai bumbu pada beberapa makanan Indonesia. Daun ini berwarna hijau tua, bentuknya bulat sampai lonjong, dan pinggirannya tumpul. Aromanya yang segar membuat daun jeruk banyak digunakan sebagai bahan campuran pada berbagai masakan, kue, bahkan minuman. Untuk makanan, biasanya daun jeruk dibiarkan utuh untuk ditumis atau direbus bersama bumbu lainnya, atau diiris halus untuk taburan. Untuk hasil maksimal, biasanya daun jeruk dicabik-cabik dan dibuang tulang daunnya terlebih dahulu sebelum dimasak.



17. Bumbu Ngohiong

Perpaduan berbagai jenis rempah menjadi satu menjadi salah satu ciri kuliner Asia. Salah satu bumbu khas masakan Cina yang bisa mengoyang lidah penikmatnya. Ngohiong yang populer dengan sebutan 'five spice powder' merupakan perpaduan rasa dari lima bumbu yang dicampur jadi satu. Adas, cengkeh, merica, pekak dan kayu manis dan ditumbuk jadi satu. Menciptakan rasa manis, asam, pedas, pahit dan asin. Bumbu yang wangi unik ini biasanya dipakai untukmembumbui hidangan panggang seperti ayam dan daging.

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 17
Th.ajaran 2015/2016		BUMBU DAN REMPAH		360 Menit

18. Keluak



Kepayang, kluwek, keluwek, keluak, atau kluak (Pangium edule Reinw. ex Blume; suku Achariaceae, dulu dimasukkan dalam Flacourtiaceae) adalah tumbuhan berbentuk pohon yang tumbuh liar atau setengah liar. Orang Sunda menyebutnya picung atau pucung (begitu pula sebagian orang Jawa Tengah) dan di Toraja disebut pamarrasan. Keluak mempunyai tekstur kulit yang keras, berwarna abu-abu. Daging buahnya berwarna coklat tua kehitaman dan bertekstur lunak. Daging buah itulah yang dipakai sebagai bumbu. Biji keluwek dipakai sebagai bumbu dapur masakan Indonesia yang memberi warna hitam pada rawon, daging bumbu kluwek, brongkos, serta sup konro.

19. Petis



Petis adalah komponen dalam masakan Indonesia yang dibuat dari produk sampingan pengolahan makanan berkuah (biasanya dari pindang, kupang, atau udang) yang dipanasi hingga cairan kuah menjadi kental seperti saus yang lebih padat. Dalam pengolahan selanjutnya, petis ditambah karamel gula batok. Ini menyebabkan warnanya menjadi coklat pekat cenderung hitam dan rasanya manis. Selain udang dan kupang, di (Boyolali), Jawa Tengah, Indonesia, yang diketahui merupakan wilayah penghasil produk berbahan baku sapi seperti susu segar, dendeng, abon, kulit dan rambak (kerupuk yang dibuat dari kulit sapi), dikenal juga petis sapi. Yaitu petis yang terbuat dari hasil sampingan dalam proses pembuatan dendeng dan abon sapi. Aroma 'amis' petis yang dihasilkan tentu berbeda antara petis udang, petis kupang, dengan petis sapi.

20. Tauco



Tauco adalah bumbu makanan yang terbuat dari biji kedelai (Glycine max) yang telah direbus, dihaluskan dan diaduk dengan tepung terigu kemudian dibiarkan sampai tumbuh jamur (fermentasi). Fermentasi tauco dengan direndam dengan air garam, kemudian dijemur pada terik matahari selama beberapa minggu sampai keluar aroma yang khas tauco atau rendaman berubah menjadi warna coklat kemerahan. Pada pertengahan prosesnya,

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 17
	Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH		360 Menit

rendamannya sering mengeluarkan bau yang menyengat seperti ikan busuk/bau terasi. Tauco memiliki nilai gizi yang baik, selain itu mempunyai manfaat yang baik pula bagi kesehatan, terutama bagi pencernaan.

21. Jintan



Jintan (*Trachyspermum roxburghianum* syn . *Carum roxburghianum*) merupakan tumbuhan menjalar yang bijinya dapat digunakan untuk rempah-rempah dan obat-obatan. Biji tanaman ini sering digunakan sebagai bumbu dapur untuk masakan India.Tanaman ini banyak dibudidayakan di India dan Asia Tenggara. Aromanya sangat harum, agak manis dan menjadi campuran bumbu hidangan tradisional di berbagai daerah Nusantara. Masakan yang sering menggunakan jintan adalah opor, gulai atau kari. Penggunaannya sebaiknya disangrai atau dihaluskan bersama bumbu lain saat akan diolah. Jintan juga tersedia dalam bentuk bubuk, yang dikemas dengan botol.


22. Wijen



Wijen (*Sesamum indicum* L. syn. *Sesamum orientale* L.) adalah semak semusim yang termasuk dalam famili Pedaliaceae. Tanaman ini dibudidayakan sebagai sumber minyak nabati, yang dikenal sebagai minyak wijen, yang diperoleh dari ekstraksi bijinya. Afrika tropik merupakan daerah asalnya, kemudian tersebar ke timur hingga ke India dan Tiongkok. Di Indonesia, tanaman wijen tidak terlalu luas ditanam. Di daerah Gunungkidul, Yogyakarta, terdapat area penanaman wijen yang tidak terlalu luas.

Wijen sudah sejak lama ditanam manusia untuk dimanfaatkan bijinya, bahkan termasuk tanaman minyak yang paling tua dikenal peradaban. Kegunaan utama adalah sebagai sumber minyak wijen. Bijinya yang berwarna putih digunakan sebagai penghias pada makanan , misalnya onde -onde , dengan menaburkan di permukaannya. Biji wijen dapat dibuat pasta.



	SMK NEGERI 3 MAGELANG		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH		Hal. 1 dari 17
			360 Menit

### 23. Daun Kari



Daun kari yang terkenal dengan nama lain SALAM KOJA /

TEMURUI / KOROBELEK. Tekstur daunnya hampir mirip

daun salam tetapi ukurannya lebih kecil.memberi rasa gurih dan

aroma khas pada gulai dan kare. Juga cocok ditumis dengan

daging sebagai isi martabak.

### 24. Kemiri



Kemiri (Aleurites moluccana), adalah tumbuhan yang bijinya

dimanfaatkan sebagai sumber minyak dan rempah-rempah.

Tumbuhan ini masih sekerabat dengan singkong dan termasuk

dalam suku Euphorbiaceae.

Dalam perdagangan antarnegara dikenal sebagai candleberry, indian walnut, serta

candlenut. Kemiri adalah tumbuhan resmi negara bagian Hawaii.Manfaat kemiri

antara lain:

### 25. Ketumbar



Ketumbar berasal dari Eropa selatan. Bentuk berupa biji kecil-kecil

sebesar 1-2 milimeter. Mirip dengan biji lada tetapi lebih kecil dan

lebih gelap. Selain itu, terasa tidak berisi dan lebih ringan dari


lada.Berbagai jenis masakan tradisional Indonesia kerap menggunakan bumbu ini.

Dengan tambahan bumbu tersebut, aroma masakan akan lebih nyata.Pilih biji

ketumbar yang utuh dan berbutir besar. Sebaiknya disangrai terlebih dahulu sebelum

digunakan dan simpan dalam toples yang tertutup rapat. Haluskan ketumbar bersama

bumbu lainnya sebelum digunakan.

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 17
Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH			360 Menit

26. Kayumanis



Kulit kayu manis adalah sejenis rempah-rempah yang diperoleh dari kulit bagian dalam beberapa spesies pohon genus Cinnamomum yang digunakan untuk masakan yang manis dan sedap. Kayu manis bila dicampurkan pada masakan, akan menambah segar dan nikmatnya masakan. Akan tetapi, pemberian kayu manis dalam masakan sebaiknya sesuai takaran. Misalnya, untuk masakan berkuah, campurkan kayu manis batangan kurang lebih 5 cm ke dalam seliter bahan cair. Untuk roti, kue atau yang lainnya, cukup tambahkan sekurang-kurangnya sesendok teh kayu manis bubuk. Biasanya, rasa dan aroma kayu manis bubuk lebih tajam dibandingkan kayu manis batangan. Akan tetapi, kayu manis bubuk tidak dapat bertahan lama karena kayu manis bubuk mudah rusak dan aroma kayu manis akan hambar.

Bumbu continental

1. Bay leaf (lourus nobiis)



Bay leaf adalah bumbu masakan Eropa dan sebagian Negara Timur Tengah. Bay leaf sering digunakan dalam keadaan kering ataupun segar. Bay leaf digunakan sebagai bumbu bouquet garni atau pembuat kaldu, menambah aroma dan rasa pada masakan seperti hidangan daging, unggas, sayuran dan ikan.

2. Basil




basilium (ocimum), basil digunakan sebagai penyegar (tonikum) yang dimanfaatkan daun, bunga dan bijinya. Basil berbau seperti daun kemangi, langu, harum atau manis. Daun basil banyak digunakan pada masakan Eropa dan sebagian Negara Asia seperti Thailand, Vietnam dan laos.

3. Thym



Thym adalah tanaman rempah asal Mediteranian digunakan dalam olahan daging, ungas, seafood dan pasta. Thyme lebih banyak digunakan pada masakan Eropa dan sebagian timur tengah, digunakan sebagai bumbu masakan yang dipanggang

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 17
	Th.ajaran 2015/2016	BUMBU DAN REMPAH		360 Menit

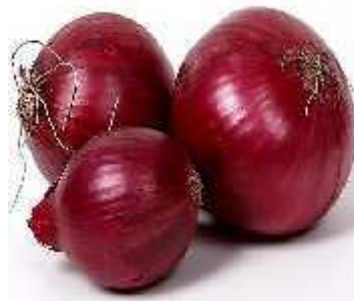
dan soup Di Indonesia dijual dalam bentuk bubuk kering, aromanya harum dan khas.

4. Oregano



oregano digunakan pada masakan sebagai topping pizza, olahan pasta steak, soup dan salad. Oregano memberikan bau harum dan lezat.

# BUMBU DAN REMPAH



Disusun oleh:  
Tri Sekiniingsih  
KKN PPL

Universitas Negeri Yogyakarta



# PENGERTIAN BUMBU DAN REMPAH

## Persamaan

Bumbu dan rempah adalah tanaman aromatik yang digunakan untuk bahan masakan yang berfungsi sebagai penyedap dan pembangkit selera makan



## Perbedaan:

- Bumbu adalah bahan-bahan sebagai penyedap makanan yang berfungsi untuk membangkitkan selera makan, yang digunakan dalam keadaan segar atau basah. Bumbu ini berasal dari bahan makanan hewani maupun dari tumbuh-tumbuhan.
- Rempah adalah bahan aromatik yang digunakan untuk memasak berasal dari tumbuhan dan pada umumnya dalam keadaan kering.



# FUNGSI BUMBU

1. Memberi rasa, warna, aroma
2. Memberi warna pada makanan
3. Sebagai bahan pengawet.



# BUMBU

Dibedakan menjadi 4 :

1. Bumbu segar
2. Bumbu yang digunakan dalam keadaan kering
3. Bahan penambah rasa yang siap
4. Bumbu jadi





# KLASIFIKASI BUMBU MASAKAN INDONESIA

1. Bumbu dari bunga
2. Bumbu dari buah dan biji
3. Bumbu dari daun
4. Bumbu dari batang
5. Bumbu dari akar
6. Bumbu dari umbi lapis



## BAWANG MERAH DAN BAWANG PUTIH

Bawang putih dan bawang merah berfungsi memberikan kombinasi rasa dan aroma harum sekaligus gurih pada masakan



## BAWANG BOMBAY

Untuk memberikan cita rasa lebih ringan pada hidangan



# CABAI

- Memberikan rasa pedas dan warna pada masakan



# JERUK NIPIS

Memasamkan makanan



## JERUK PURUT

Penetral bau amis daging

Mencegah rasa mual

Pengharum masakan



# ASAM JAWA

Sebagai penambah rasa asam dalam makanan  
Untuk sayur asam, cuko untuk pempek



## ASAM KANDIS

Rasanya asam

Untuk bumbu dapur, kari serta dibuat acar

Dipakai untuk masakan sumatera





# ANGKAK

Sebagai pewarna merah

Digunakan untuk masakan cina



## BUNGA LAWANG

- Aroma tajam dan sedap



## JINTAN

Aromanya harum

Untuk masakan opor



## ADAS MANIS

Sebagai penyedap, rasanya sedikit manis dengan aroma yang sangat khas.



## KEMIRI

- Sebagai bahan utama untuk membuat bumbu dasar putih
- Disangrai terlebih dahulu supaya bau langu dan racunnya hilang



# PALA

Aromanya yang khas

Biasaya digunakan untuk membuat semur



# KAPULAGA

Untuk bumbu kari, gulai



## KLUWAK

Memberikan warna hitam

Rasanya gurih seperti kemiri

Untuk masakan brongkos, rawon, sup konro





## KAYU MANIS

Beraroma, manis dan pedas

Digunakan untuk kue, cake, puding dan minuman



# SECANG

Pemberi Rasa, legit dan pemberi warna merah



# KETUMBAR

Memberikan rasa pedas

Melancarkan pencernaan

Penambah nafsu makan



# MERICA

Memberikan rasa pedas dan segar pada masakan



## KLEBET

Memberikan harum yang khas  
Masakan kari, gulai dan kalio



# LENGKUAS

Bumbu masakan dan obat tradisional



# CENGKEH

Pemberi aroma kuat

Untuk masakan semur, opor, minuman dan kue



## TEMU KUNCI

Membuat sayur bening, urapan, hidangan ikan





# KENCUR

Aromanya khas

Membuat peyek, pecel, sambal lutis, karedok,  
terancam, gubahan



## KUNYIT

- Memberikan warna kuning
- Untuk masakan nasi kuning, kari, gulai, pindang



# TEMULAWAK



# JAHE

Aromanya khas.

Rasanya sedikit pedas

Menggugah nafsu makan



# SERAI

Mengharumkan makanan

Memberikan aroma khas



# DAUN SALAM

Sebagai pengharum masakan



## DAUN JERUK

Memberi aroma harum dan segar



## DAUN KUNYIT

Masakan yang menggunakan santan

Masakan gulai

Khas di Sumatera





## MEMILIH DAN MENYIMPAN BUMBU

- Jika membeli bumbu seperti jahe, kencur, pilih yang masih segar, utuh dan tidak ada bercak putih
- Bumbu instant, pilih merk yang terdaftar dirjen POM, perhatikan tanggal kadaluwarsa dan pilih kemasan yang terkecil
- Tutup rapat kemasan bumbu setelah dipakai
- Bumbu kering disimpan kedalam wadah tertutup agar aroma khas bumbu tidak hilang



# POST TEST



# Bumbu dan Rempah Kontinental



## Bay Leaf (*Laurus nobilis*)

- *n*
- *n*
- *n*
- u*
- *I*
- se*



;  
*ng,*  
*an.*

# Basil (Ocimum basilicum)

- ba
- seba
- Arc
- Bia:
- keju
- Ber
- pena

dan



rik.

## Dill (*Anethum graveolens*)

- *men*

- *coco*

- *dan*

- *Dill*

- *hasil*

- *hida*

- *tam*



*food*

*alad, acar*

*egar. Agar*

*t sebelum*

*agar*

*ng.*

## Oregano (Origanum spp)



## Rosemary (*Rosmarinus officinalis*)





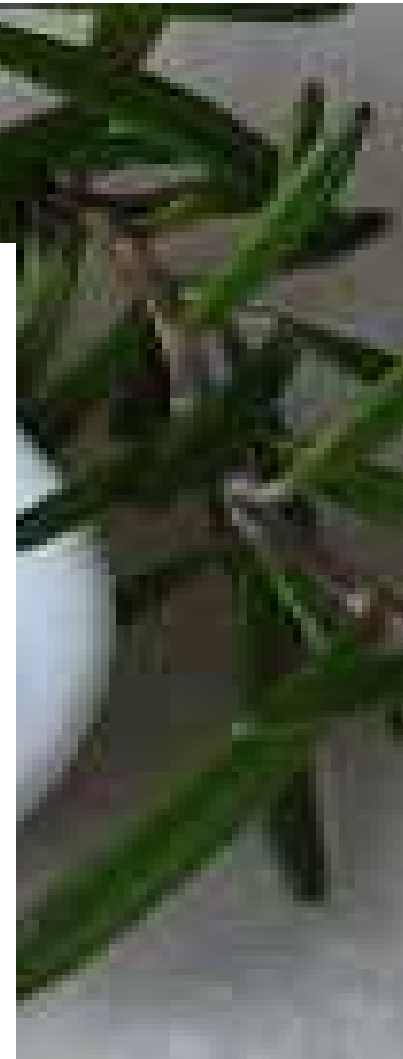
## Tarragon (*Artemisia dracunculus*)



## Thyme (Thymus spp)

- S

le



sa

n

an

san

ADAS



# PETERSELI



# VANILI

- dijadikan pengharum makanan. Bubuk ini dihasilkan dari buahnya yang berbentuk polong.





# Daun mint





# Tomato paste















**ANALISA HASIL EVALUASI BELAJAR**

Nama sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG  
 Mata pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan  
 Kelas :  
 Semester/tahun pelajaran :  
 Standar kompetensi :  
 Kompetensi dasar :  
 Jenis tes :  
 Hari/tanggal :

No	NAMA SISWA	HASIL	KETERANGAN			Tindak lanjut	
		NILAI	% jwb betul	Berhasil	Gagal	Perbaikan	Pengayaan
1.	Abdul Wachid						
2.	Adinda Fauziyyah Oktavia						
3	Anggun Widya Pratiwi						
4	Animatuz Zuhria Solihah						
5	Annisa Nur Hanifah						
6	Annisa Qoniatul Haniah						
7	Bella Nasution						
8	Cita Ayuk Setyaningsih						
9	Devi Cahyatriningih						
10	Dhista Mayang						
11	Dini Kartika Utami						
12	Endah Riawati						
13	Febri Budi Santoso						
14	Ika Dewi Pamungkas						
15	Iwan Setiawan						
16	Mada Slama Nabila						
17	Nadhifatul Arifah						
18	Nathasya Aulia Putri S						
19	Nidya Nanda Dwi Septi						

21	Oktavia Sari						
22	Putri Salma Nur Farida						
23	Ragil Esti Pamungkas						
24	Rena Ayu Sofinatul Aliyah						
25	Riyan Purwocahyaning Tyas						
26	Rosa Hapsari Putri						
27	Septi Kustiana						
28	Suprapti						
29	Tiyas Nurul Afni						
30	Uswatun Hasanah						
31	Veradina Yuwinasari Octalia						
32	Vidya Nendar Deistyarini						
33	Vinco Rahmatama Ajie Bandy						
34	Widiastuti						
35	Winda Dwi Permani						
36	Yemima Setiasih						
	Jumlah						
	Rerata						

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,  
Kaprodi Jasa Boga

Guru Mata Pelajaran

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd  
NIP. 19710115 200604 2 011

**FORMAT PERBAIKAN DAN PENGAYAAN**

Nama sekolah : SMK Negeri 3 Magelang  
 Mata pelajaran :  
 Kelas :  
 Semester/tahun pelajaran :  
 Kompetensi/sub.kompetensi :  
 Jenis tes :  
 Hari/tanggal :

**I. PERBAIKAN**

No	NAMA SISWA	JENIS KESULITAN	PELAKSANAAN BANTUAN	HASIL			
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							



24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							
33							
34							
35							
36							
37							

Mengetahui ,  
Wakasek 1

Mengesahkan,  
Kaprodi Jasa Boga

Magelang, Agustus 2015

Guru Mata Pelajaran

Sutji Sadarini, S.Pd.  
NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd  
NIP. 19710115 200604 2 011

**II. PENGAYAAN**

12/07/2010

No	NAMA SISWA	NILAI	MATERI PENGAYAAN
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			

30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			

Mengetahui ,  
Wakasek 1

Mengesahkan,  
Kaprodi Jasa Boga

Magelang, Agustus 2015

Guru Mata Pelajaran

Sutji Sadarini, S.Pd.  
NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd  
NIP. 19710115 200604 2 011

**DAFTAR HADIR  
PROGRAM PERBAIKAN/PENGAYAAN**

Nama sekolah : SMK Negeri 3 Magelang  
 Mata pelajaran :  
 Kelas :  
 Semester/tahun pelajaran :  
 Kompetensi/sub.kompetensi :  
 Jenis tes :  
 Hari/tanggal :

No.	Nama siswa	Tanda tangan	
		Pengayaan	Perbaikan
1		1	1
2		2	2
3		3	3
4		4	4
5		5	5
6		6	6
7		7	7
8		8	8
9		9	9
10		10	10
11		11	11
12		12	12
13		13	13
14		14	14
15		15	15
16		16	16
17		17	17
18		18	18
19		19	19
20		20	20
21		21	21
22		22	22
23		23	23
24		24	24
25		25	25
26		26	26
27		27	27
28		28	28
29		29	29
30		30	30
31		31	31
32		32	32
33		33	33
34		34	34
35		35	35
36		36	36
37		37	37
38		38	38
39		39	39
40		40	40
41		41	41
42		42	42
43		43	43
44		44	44
45		45	45
46		46	46
47		47	47
48		48	48
49		49	49
50		50	50
51		51	51
52		52	52
53		53	53
54		54	54
55		55	55
56		56	56
57		57	57
58		58	58
59		59	59
60		60	60
61		61	61
62		62	62
63		63	63
64		64	64
65		65	65
66		66	66
67		67	67
68		68	68
69		69	69
70		70	70
71		71	71
72		72	72
73		73	73
74		74	74
75		75	75
76		76	76
77		77	77
78		78	78
79		79	79
80		80	80
81		81	81
82		82	82
83		83	83
84		84	84
85		85	85
86		86	86
87		87	87
88		88	88
89		89	89
90		90	90
91		91	91
92		92	92
93		93	93
94		94	94
95		95	95
96		96	96
97		97	97
98		98	98
99		99	99
100		100	100

20		20	20
21		21	21
22		20	20
23		23	23
24		24	24
25		25	25
26		26	26
27		27	27
28		28	28
29		29	29
30		30	30
31		31	31
32		32	32
33		33	33
34		34	34
35		35	35
36		36	36
37		37	37

Mengetahui ,  
Wakasek 1

Mengesahkan,  
Kaprosdi Jasa Boga

Magelang, Agustus 2015  
Guru Mata Pelajaran

Sutji Sadarini, S.Pd.  
NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd  
NIP. 19710115 200604 2 011

**DAFTAR PENGUMPULAN DAN PENGEMBALIAN TUGAS**

**KELAS : X Jasa Boga 1**  
**SMK NEGERI 3 MAGELANG**  
**TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

**Nama Tugas :  
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan**

No.	NAMA SISWA	PENGUMPULAN		PENGEMBALIAN		NILAI
		PARAF		PARAF		
1	Abdul Wachid	1		1		
2	Adinda Fauziyyah Oktavia	2		2		
3	Anggun Widya Pratiwi	3		3		
4	Animatuz Zuhriana Solihah	4		4		
5	Annisa Nur Hanifah	5		5		
6	Annisa Qoniatul Haniah	6		6		
7	Bella Nasution	7		7		
8	Cita Ayuk Setyaningsih	8		8		
9	Devi Cahyatriningsih	9		9		
10	Dhista Mayang	10		10		
11	Dini Kartika Utami	11		11		
12	Endah Riawati	12		12		
13	Febri Budi Santoso	13		13		
14	Ika Dewi Pamungkas	14		14		
15	Iwan Setiawan	15		15		
16	Mada Salma Nabila	16		16		
17	Nadhifatul Arifah	17		17		
18	Natasya Aulia Putri S	18		18		
19	Nidya Nanda Dwi Septi Liawati	19		19		
20	Nurul Albijah	20		20		
21	Oktavia Sari	21		21		
22	Putri Salma Nur Farida	22		22		
23	Ragil Esti Pamungkas	23		23		
24	Rena Ayu Sofinatul	24		24		

27	Septi Kustiana	27		27		
28	Suprpti	28		28		
29	Tiyas Nurul Afni	29		29		
30	Uswatun Hasanah	30		30		
31	Veradina Yuwinasari Octalia	31		31		
32	Vidya Nendar Deistyarini	32		32		
33	Vinco Rahmatama Ajie Bandy	33		33		
34	Widiastuti	33		33		
35	Winda Dwi Permani	35		35		
36	Yemima Setiasih	36		36		

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,  
Kaprodi Jasa Boga

Guru Mata Pelajaran

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd.  
NIP. 19710115 200604 2 011

**DAFTAR PENGUMPULAN DAN PENGEMBALIAN TUGAS**

**KELAS : X Jasa Boga 2**  
**SMK NEGERI 3 MAGELANG**  
**TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

**Nama Tugas :  
Mata Pelajaran : Boga Dasar**

No.	NAMA SISWA	PENGUMPULAN		PENGEMBALIAN		NILAI
		PARAF		PARAF		
1	Adinda Rahmania	1		1		
2	Adzania Zendhi Restu D	2		2		
3	Ahmad Bahrul Ulum A	3		3		
4	Alya Rahmi A	4		4		
5	Anisa Kusuma	5		5		
6	Anna Putri S	6		6		
7	Annisa Indah	7		7		
8	Apriliana Sari	8		8		
9	Ariska H	9		9		
10	Astin Arofah	10		10		
11	Atika Hani Amaniah	11		11		
12	Atina Nisa'ul Q	12		12		
13	Aulia Rachma T	13		13		
14	Devinna Ap	14		14		
15	Dewi Mega P	15		15		
16	Dimas Aditya	16		16		
17	Farida Dini Hanifa	17		17		
18	Fera Aldilla K	18		18		
19	Kusuma Setyaningrum	19		19		
20	Lifia Ullil Latif	20		20		
21	Lusiana Ayunda A	21		21		
22	M Adi Prasetya	22		22		
23	Manda Nur Rahma	23		23		



26	Muhammad Hamam F	26		26		
27	Muhammad Taufiq Q	27		27		
28	Nurul Fitriana M	28		28		
29	Nurul Hidayah	29		29		
30	Nurwahyuni Chairunisa	30		30		
31	Ratih Kusumarani	31		31		
32	Riska Tri Nurjanah	32		32		
33	Safrillia Rahayu S	33		33		
34	Shavira Ika Putrid	33		33		
35	Violita Ardianti	35		35		
36	Wiwit Aryani	36		36		

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,  
Kaprodi Jasa Boga

Guru Mata Pelajaran

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd.  
NIP. 19710115 200604 2 011



[illegible]

Keterangan:

KD 1 : Mendeskripsikan bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan.

KD 2 : Mendeskripsikan bumbu dan rempah

KD 3 : Mendeskripsikan bahan makanan tambahan

Mengesahkan,  
Kaprodi Jasa Boga

Dra. Affifah Nur Widayati  
NIP. 19671025 199412 2 003

Guru Pamong

Januwijarti, S.Pd.  
NIP. 19710115 200604 2 011

Magelang, Agustus 2015

Guru PPL

Tri Sekiningsih  
NIM. 12511244019

## Instrument penilaian

## LEMBAR OBSERVASI PENILAIAN SIKAP

Mata pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan

Kelas/semester : X Jasa Boga 1/1

Materi Pembelajaran :

No	Nama	Sikap yang diamati																			
		Spiritual				Jujur				Disiplin				Tanggung jawab				Santun			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Abdul Wachid			3				3				3				3				3	
2.	Adinda Fauziyyah Oktavia			3				3				3				3				3	
3	Anggun Widya Pratiwi			3				3				3				3				3	
4	Animatuz Zuhria Solihah			3				3				3				3				3	
5	Annisa Nur Hanifah			3				3				3				3				3	
6	Annisa Qoniatul Haniah			3				3				3				3				3	
7	Bella Nasution			3				3				3				3				3	
8	Cita Ayuk Setyaningsih			3				3				3				3				3	
9	Devi Cahyatriningasih			3				3				3				3				3	
10	Dhista Mayang			3				3				3				3				3	
11	Dini Kartika Utami			3				3				3				3				3	
12	Endah Riawati			3				3				3				3				3	
13	Febri Budi Santoso			3				3				3				3				3	
14	Ika Dewi Pamungkas			3				3				3				3				3	
15	Iwan Setiawan			3				3				3				3				3	
16	Mada Slama Nabila			3				3				3				3				3	
17	Nadhifatul Arifah			3				3				3				3				3	
18	Nathasya Aulia Putri S			3				3				3				3				3	
19	Nidya Nanda Dwi Septi Liawati			3				3				3				3				3	
20	Nurul Aljibah			3				3				3				3				3	
21	Oktavia Sari			3				3				3				3				3	
22	Putri Salma Nur Farida			3				3				3				3				3	
23	Ragil Esti Pamungkas			3				3				3				3				3	
24	Rena Ayu Sofinatul Aliyah			3				3				3				3				3	
25	Riyan Purwocahyaning Tyas			3				3				3				3				3	
26	Rosa Hapsari Putri			3				3				3				3				3	
27	Septi Kustiana			3				3				3				3				3	
28	Suprapti			3				3				3				3				3	
29	Tiyas Nurul Afni			3				3				3				3				3	
30	Uswatun Hasanah			3				3				3				3				3	
31	Veradina Yuwinasari Octalia			3				3				3				3				3	
32	Vidya Nendar Deistyarini			3				3				3				3				3	
33	Vinco Rahmatama Ajie Bandy			3				3				3				3				3	
34	Widiastuti			3				3				3				3				3	
35	Winda Dwi Permani			3				3				3				3				3	
36	Yemima Setiasih			3				3				3				3				3	

RUBRIK PENILAIAN

No.	Sikap	Kriteria penilaian
1.	Spiritual	Berdoa sebelum dan sesudah pelajaran
		Memberi salam ketika berpapasan dengan orang lain
		Memelihara hubungan baik dengan orang lain
		Menghormati orang lain dalam menjalankan ibadah sesuai dengan agamanya
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
2.	Jujur	1 = jika 1 kriteria terpenuhi
		Tidak mencontek saat mengerjakan ujian/ulangan/tugas
		Melaporkan kepada yang berwenang jika menemukan barang
		Berani mengakui kesalahan yang saya buat
		Menyampaikan informasi yang diperoleh apa adanya
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
3.	Disiplin	2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi
		Masuk kelas tepat waktu
		Mengerjakan dan mengumpulkan tugas tepat waktu
		Memakai seragam sesuai tata tertib
		Tertib dalam mengikuti pembelajaran
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
4.	Tanggung jawab	3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi
		Melakukan tugas dengan baik
		Berani menerima resiko atas tindakan yang dilakukan
		Mau mengembalikan barang yang dipinjam dari orang lain
		Berani meminta maaf jika melakukan kesalahan yang merugikan orang lain.
5.	Santun	4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi
		Tidak berkata kotor dan kasar
		Tidak menyela pembicaraan
		Mengucapkan terima kasih saat menerima bantuan dari orang lain
		Tersenyum, menyapa, member, salam kepada orang yang ada disekitar.
		4 = jika 4 kriteria terpenuhi
		3 = jika 3 kriteria terpenuhi
		2 = jika 2 kriteria terpenuhi
		1 = jika 1 kriteria terpenuhi